

MANGER EN VILLE

Regards socio-anthropologiques d’Afrique, d’Amérique latine et d’Asie

Sous la direction de Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas

Préface de Jean-Pierre Hassoun





Manger en ville

Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie

Sous la direction de Audrey Soula, Chelsie Yount-André,
Olivier Lepiller et Nicolas Bricas

Préface de Jean-Pierre Hassoun

Éditions Quæ

Collection Update Sciences & Technologies

La question des échelles en sciences humaines et sociales
S. Boulay, S. Fanchette, coord.
2019, 160 p.

Agroforesterie et services écosystémiques en zone tropicale
Recherche de compromis entre services d'approvisionnement et autres services écosystémiques
J. Seghieri, J.M. Harmand, coord.
2019

Systèmes agraires et changement climatique au Sud
Les chemins de l'adaptation
H. Cochet, O. Ducourtieux, N. Garambois, coord.
2019, 282 p.

Les terres agricoles face à l'urbanisation
De la donnée à l'action, quels rôles pour l'information ?
R. Plant, P. Maurel, É. Barbe, J. Brennan, coord.
2018

Trente années d'observation des micro-algues et des toxines d'algues sur le littoral
C. Beli, D. Soudant
2018, 258 p.

Into the woods
Overlapping perspectives on the history of ancien forest
S. Paradis-Grenouillet, C. Aspe, S. Burri, coord. 2018

Stratégies des filières fromagères sous AOP en Europe
Modes de régulation et performance économique
P. Jeanneaux
2018

Services écosystémiques et protection des sols
Analyses juridiques et éclairages agronomiques
C. Hermon, coord.
2018

L'édition de cet ouvrage a bénéficié du soutien financier de l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (Ocha), de Danone Nutricia Research et de la chaire Unesco Alimentations du monde de Montpellier SupAgro et du Cirad.

Pour citer cet ouvrage
Soula A., Yount-André C., Lepiller O., Bricas N. (dir.), 2020. *Manger en ville : regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles, éditions Quæ, 172 p.
DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4

Éditions Quæ
RD 10, 78026 Versailles Cedex
www.quae.com – www.quae-open.com

ISBN (imprimé) : 978-2-7592-3090-7
ISBN (ePub) : 978-2-7592-3092-1
ISBN (Pdf) : 978-2-7592-3091-4
ISSN : 1773-7923

Remerciements

Les directeurs de cette publication tiennent à remercier les personnes qui ont, par leurs relectures avisées, contribué à améliorer la qualité de cet ouvrage : Amélie Aubert-Plard (Danone Nutricia Research), Damien Conaré (Montpellier SupAgro, chaire Unesco Alimentations du monde), Jesus Contreras (université de Barcelone, Odela), Dominique Desjeux (Argonautes, Anthropik, Ceped), Tristan Fournier (CNRS, Iris), Véronique Pardo (Cniel, Ocha), Amandine Rochedy (université de Toulouse Jean Jaurès, Certop), Christophe Serra-Mallol (université de Toulouse Jean Jaurès, Certop) et Sophie Thiron (Cirad, UMR Moisa).

Ils remercient également le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) et en particulier l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (Ocha), Danone Nutricia Research, le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad) et la chaire Unesco Alimentations du monde de Montpellier SupAgro et du Cirad pour le soutien financier apporté à l'édition de cet ouvrage.

Table des matières

Partie 3
Quand la ville invente sa cuisine

Préface

Dans une des sections de *Masse et puissance*, Elias Canetti (1966) pose comme paradigme que « tout de ce que l'on mange est objet de puissance ». Puis il exemplifie son propos à travers les deux figures fortes que sont le Chef et la Mère.

Le Chef qu'il soit Roi, Président ou *pater familias* dont le « ventre plein » peut se lire comme une forme de charisme et rappelle l'imaginaire de l'ogre réputé vorace. Le Chef qui doit être servi en premier et dont l'appétit peut rassurer les moins repus mais aussi attirer une jalousie qui ne fait que mettre en relief ses privilèges. Le Chef dont l'appétit carnassier est toujours prêt à se prêter au rituel du *potlach* et autres surenchères gastronomiques. Quand à la mère nourricière, Canetti l'évoque sous l'angle des dépendances que suscite le monopole nourricier qu'elle exerce dès les origines de la vie. Du lait maternel à la nourriture quotidienne jusqu'aux repas de fête, la figure de la mère est omniprésente dans la satisfaction de l'oralité de la famille. Le pouvoir maternel passe par la cuisine et son contrôle. La mère nourricière, au-delà des déclarations enchantées, c'est aussi la dépendance des membres de la famille aux saveurs culinaires dont elle a la maîtrise. Cette position la met d'ailleurs en concurrence avec toutes les nourritures « étrangères » — celles faites et consommées en dehors de la maison — qu'elle se plaît à dénigrer dès qu'elle en a l'occasion.

Au-delà de ces deux figures iconiques, fortement individualisées, du pouvoir alimentaire, Elias Canetti pose aussi comme paradigme que « l'acte alimentaire est l'acte le plus égoïste qui soit »... Ce qui nous fait réfléchir à l'individualité comme dimension irréductible de la pratique alimentaire. Cette approche quelque peu iconoclaste a l'avantage de placer le curseur sur l'individu, le mangeur. C'est ce que font aussi Audrey Soula, Chelsie-Yount André, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas en réunissant des textes venus d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie ; textes pour la plupart écrits par des chercheurs issus de ces trois continents. Textes qui ont en commun de reposer sur des enquêtes urbaines.

En lisant ces douze contributions on se rend compte à quel point, jusqu'à récemment, tant dans les pays du Nord que dans les pays du Sud, les études sur les pratiques alimentaires ont négligé le mangeur, pourtant le principal intéressé quand on parle de nourriture. Les raisons de cette négligence ou de cet « oubli » sont nombreuses mais ce sont sans doute les divers paradigmes théoriques qui ont imposé cette vision

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/cp

des choses. Que l'on songe aujourd'hui, avec le recul, au paradigme structuraliste qui a pourtant fait du « cru et du cuit » son miel empirique… On chercherait en vain dans la très volumineuse littérature que cette théorie a suscitée des extraits d'entretien où un mangeur décrit les sensations intimes que l'ingestion de tel ou tel fruit ou légume lui procure. On aurait autant de difficulté à trouver la description de situations où un mangeur prend l'initiative symbolique de sortir des sentiers battus en matière de goûts. Que l'on songe dans le même esprit aux très nombreuses études marquées par le marxisme, là aussi, le fait alimentaire est regardé en termes de flux, d'offres et de demandes, de rapports de domination perdus d'avance, de transition alimentaire indépassable. Bref, tout en nous apportant une masse de données ces approches faisaient du modèle qu'il soit symbolique, politique ou économique le graal recherché. Si cette remarque s'applique tout aussi bien aux pays du Nord qu'aux pays du Sud, il faut admettre que l'absence de « l'individu mangeur » est encore plus marquée pour les pays du Sud décrits le plus souvent par des chercheurs venus d'Occident. À ce niveau outre les questions des paradigmes évoqués s'est rajoutée l'urgence de situations alimentaires qui empêchaient (moralement) que l'on s'attarde trop sur les subjectivités alimentaires. Dans des contextes de culpabilité postcoloniale, les questions de malnutrition, voire de famine ou de disette, préoccupaient plus les chercheurs que d'écrire l'histoire d'un plat ou de regarder l'évolution de la restauration urbaine dans une capitale africaine. On peut aisément le comprendre et la remarque ne vaut pas critique.

Mais les temps changent, les sociétés s'urbanisent plus encore, et ce livre en est un exemple. Même si les problèmes de malnutrition sont encore d'actualité en Afrique, en Asie ou en Amérique latine (de façon très différente selon les endroits), une génération de jeunes chercheurs issus de ces trois continents se sont formés aux sciences sociales en envisageant ces sujets avec plus de liberté. Il est vrai que partout (au Nord comme au Sud) les paradigmes théoriques trop pesants se sont affaiblis, ce qui a sans doute permis que la curiosité pour les subjectivités alimentaires devienne légitime. Il est vrai également que le fait d'être issus de ces sociétés, et plus encore nés dans les villes où ils ont enquêté (ce qui est le cas de la majorité des contributeurs de ce livre), permet un regard plus près des choses, un regard plus libre pour saisir les complexités des situations plus que des modèles rassurants. Et cette redécouverte de la complexité par le biais des subjectivités est peut-être aussi la dernière étape d'un processus d'émancipation ou, pour le dire autrement, une étape intellectuelle nécessaire à la décolonisation des savoirs.

Que fait la ville aux pratiques alimentaires, que font les pratiques alimentaires aux villes ? Pour répondre à ces deux questions qui au fil du texte n'en font qu'une, cette nouvelle génération de chercheurs et chercheuses nous fait voyager de ville en ville, mais chacun ou chacune est porté par une curiosité qui lui est propre.

À Oran ou Casablanca des femmes algériennes ou marocaines prennent des initiatives pour atténuer leurs dépendances que la ville n'a pas allégées. À Baroda, ville du Gujarat en Inde, les couches moyennes indiennes fabriquent d'intimes stratégies pour transformer en confiance la défiance que peuvent leur inspirer les plats industriels. À Mexico et Guadalajara, des Mexicains sont soumis à l'injonction paradoxale qui vise à donner de la valeur patrimoniale à des plats que les normes sanitaires rejettent. Dans les restaurants de Lomé (Togo) ou dans les rues de Brazzaville (république du

Congo) s'invente sans complexe une cuisine multiculturelle qui touche tout aussi bien des couches sociales urbaines en mal de distinction que des migrants devenus des citadins en mode de survie, tandis qu'à Ouagadougou (Burkina Faso) on mesure les difficultés qu'il peut y avoir à patrimonialiser un plat traditionnel (le *tô*) devenu pour beaucoup symbole de pauvreté… Au contraire à Abidjan (Côte d'Ivoire), en opposition avec toutes les normes nutritionnelles diffusées, on revendique de façon transgressive de manger du *garba*, ce morceau ce thon qui baigne dans une huile noirâtre ! À Jakarta en Indonésie, des enclaves alimentaires informelles permettent à ceux qui ne disposent pas de ressources familiales à proximité de profiter d'un lieu de socialisation, tandis que dans les villes de Malaisie des migrants célibataires venus du monde rural sont bien contraints de bricoler les offres culinaires multiethniques propres au monde urbain malais pour se sustenter tout en se réconfortant symboliquement. Dans les villes chinoises les boissons sucrées industrielles semblent s'imposer malgré des résistances qui s'appuient sur une grille symbolique locale, et à Yaoundé et Douala au Cameroun la socialisation alimentaire de l'enfant mélange subtilement (et librement) normes occidentales et connaissances locales. Tandis qu'à Mexico des familles en situation de manque alimentaire développent des stratégies de survie symbolique en détournant des produits industriels bon marché pour réinventer des recettes dites « traditionnelles ».

Comme on le voit, ces chercheurs et chercheuses nous emmènent loin de la monographie de village bien circonscrite et rassurante. Le désordre normatif des villes dans lequel ils nous plongent ne se réduit pas à une quelconque anomie. Au contraire, les pratiques alimentaires qu'ils et elles observent avec minutie dévoilent une ville porteuse d'injonctions sociales entremêlées. Ces injonctions alimentaires sont souvent contradictoires ou paradoxales. Ces normes semblent moins stables, moins codifiées, plus volatiles qu'au village, mais elles ne trament pas moins les pratiques alimentaires… Sans pour autant empêcher les mangeurs-citadins, par nécessité et plaisir, de sans cesse transgresser des normes étatiques ou paraétatiques et de manière plus générale d'inventer d'autres façons de se nourrir. Sydney Mintz disait qu'une des contradictions (irrésolues) qui parcourent le champ des études sur l'alimentation, était le fait que les populations sont à la fois très attachées à leurs pratiques alimentaires, conservatrices en quelque sorte, mais en même temps ouvertes au changement, voire à des changements spectaculaires et rapides. Ce livre contribue à rendre moins « irrésolue » cette contradiction.

Jean-Pierre Hassoun
Directeur de recherche émérite CNRS,
Institut de recherche interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (IRIS-EHESS)

Introduction : saisir l'alimentation du point de vue des mangeurs urbains

Audrey Soula, Chelsie Yount-André,
Olivier Lepiller, Nicolas Bricas

La question de l'alimentation des villes dans les pays d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie n'est pas nouvelle. Dès les années 1970, elle a fait l'objet de recherches en géographie (Vennetier, 1972), puis dans diverses disciplines, en Afrique subsaharienne (Bricas *et al*., 1985 ; Guyer, 1987), en Amérique latine (Douzant-Rosenfeld et Grandjean, 1995) et en Asie (Bardach, 1982). Dans ces études, la question qui domine est celle de nourrir des villes en croissance très rapide : comment s'organise leur approvisionnement ? Quelles conséquences économiques peut-on observer de l'émergence de ces nouveaux marchés ? Ces interrogations vont déboucher sur celle de la dépendance des villes vis-à-vis des marchés internationaux et des pays agro-exportateurs, alors que la mondialisation s'accélère avec la libéralisation résultant des ajustements structurels promus par la Banque mondiale et le Fonds monétaire international. L'influence des analyses marxistes en termes de dépendance des périphéries vis-à-vis du centre est encore présente même si ce n'est plus cette grille de lecture qui est utilisée dans les travaux. Il reste cependant l'idée d'une domination de l'Occident sur les pays en développement, d'un mimétisme des comportements vis-à-vis de ceux des anciennes puissances coloniales (Touré, 1982), même si ces visions sont critiquées sur la base d'enquêtes socio-anthropologiques, dans le domaine de l'alimentation (Odeyé et Bricas, 1985 ; Requier-Desjardins, 1991) ou plus largement de la consommation et des styles de vie (Appadurai, 1996).

Deux à trois décennies plus tard, les questions de recherche ont glissé de celles de nourrir les villes vers celles de se nourrir en ville ; et c'est notamment à la nutrition que revient la question des modèles alimentaires urbains. La ville est souvent considérée comme un espace privilégié de la consommation marchande, de l'industrialisation de l'alimentation (produits transformés, supermarchés) et de la globalisation (recours aux produits importés et aux informations de la sphère globale). La ville serait ainsi le lieu par excellence de la transition alimentaire, nutritionnelle et épidémiologique : davantage de produits animaux et de produits transformés, moins de cuisine domestique, davantage de lipides, moins de glucides, davantage d'obésité, de maladies cardio-vasculaires et de cancers, moins de maladies transmissibles (Popkin, 1999). Parce que l'Occident a connu ce processus avant d'autres régions du monde, et parce qu'il est à l'origine des grands acteurs économiques de l'industrialisation et

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/ci

de la globalisation, certains assimilent cette transition à une occidentalisation des régimes alimentaires (Pingali, 2007). Aux échelles du temps long en effet, plusieurs phénomènes vont dans le sens de cette thèse (croissance de la contribution des produits animaux à la ration calorique, de la part des produits transformés dans les consommations, de l'importance de la publicité, de la délégation de la cuisine à des acteurs extérieurs au foyer, etc.). Mais l'alimentation est essentiellement étudiée à partir de la consommation alimentaire, autrement dit de ce que mangent les populations, et en particulier les citadins. Les bilans de disponibilités alimentaires et les grandes enquêtes auprès des ménages sur leur consommation ou leurs dépenses alimentaires permettent de caractériser des différences entre villes et campagnes ainsi que des évolutions sur les dernières décennies, et de conclure à de grandes tendances, à des convergences.

À des échelles d'analyse plus fines, privilégiées dans cet ouvrage, celles des pratiques alimentaires, celles des représentations, celles qui portent attention à la façon dont sont vécus ces changements par les populations, cette interprétation semble ne pas convenir. Les enquêtes qualitatives socio-anthropologiques présentées ici ne portent pas seulement sur ce que les citadins mangent, mais sur la façon dont ils s'organisent pour le faire, et sur ce qu'ils en disent. Une grande attention méthodologique est également portée à la posture des chercheurs et des enquêteurs pour éviter les effets de prisme des approches nutritionnelles. Il s'agit en particulier d'éviter que les personnes interrogées construisent un discours qui colle aux normes et aux injonctions sanitaires et nutritionnelles omniprésentes dans l'espace public. Observer, comprendre de la façon la plus ouverte possible les pratiques des mangeurs révèle alors que l'alimentation est bien plus que se nourrir, y compris au sein de populations précaires. Même lorsque remplir son ventre est difficile, les interlocuteurs parlent de plaisir, de liens avec les autres, de liens à leur environnement, d'identité, de valeurs morales… Avec qui, quand et où on mange, d'où viennent les aliments, qui les a produits, sont souvent plus importants que ce que l'on mange. C'est là tout l'intérêt des approches sociologiques et anthropologiques. Elles sont ici mobilisées non pas pour identifier les déterminants sociaux et culturels des consommations alimentaires et des situations nutritionnelles, mais plutôt pour saisir comment se construisent et s'entretiennent les relations en société, les cultures et, pour intégrer une notion plus large que la satisfaction des besoins, le bien-être. On observe alors, au contraire d'une uniformisation, d'une convergence ou d'une transition, une très grande diversité de situations et de trajectoires qui semblent construire une autre vision de ces changements.

Observer à ces échelles plus fines et compréhensives une telle diversité des alimentations urbaines ne remet cependant pas en cause ce qui s'observe à de plus larges échelles où l'on constate des convergences : celles des consommations de produits issus de grands groupes agro-nutritionnels, ou celles des situations nutritionnelles. Il y a bien une césure entre les échelles d'observation et chaque échelle révèle des phénomènes différents. L'enjeu est donc de réfléchir aux conséquences de ces points de vue pour l'action, les politiques publiques, les stratégies privées, ou les interventions de la société civile. Si la nutrition se réfère à des normes sanitaires et cherche à comprendre comment s'en approcher, les sciences sociales cherchent à comprendre comment se construisent les normes sociales, parmi lesquelles celles du « bien manger » qui va bien au-delà de bien se nourrir. Ce faisant, ces sciences tentent de prendre soin à ne pas imposer un point de vue normatif sur l'alimentation. Elles

sont au contraire attentives à la diversité des combinaisons entre les fonctions de l'alimentation (se nourrir, se faire plaisir, se relier aux autres et au monde, construire et manifester ses identités, gérer des ressources) propres à chaque société.

Cette attention a été celle de la méthode de construction du colloque « Manger en ville »[1] et de cet ouvrage qui en est issu : il s'agissait de donner prioritairement la parole aux chercheurs et chercheuses des pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine, pour présenter leurs résultats sur la base de leurs problématiques, sans chercher à répondre à une question préalable posée à tous, mais de façon ouverte. Le colloque a ainsi rassemblé une centaine de personnes durant deux jours, privilégiant les présentations détaillées et laissant du temps aux discussions. Il en est ressorti trois grands résultats qui ont constitué autant de problématiques sur lesquelles il a été proposé aux participants d'écrire une contribution. Les chapitres qui constituent cet ouvrage sont regroupés en trois parties relatives à ces trois problématiques.

La première partie est centrée sur la confrontation des mangeurs aux normes. Les villes sont marquées par des brassages de populations d'origines diverses. Une grande variété de pratiques et de consommations alimentaires s'y croisent ainsi dans les espaces collectifs, domestiques, publics ou privés. Des assemblages normatifs s'y cristallisent ou s'y dissolvent, sous des formes propres à des contextes urbains particuliers. Les villes sont donc des espaces où les interactions sociales sont sans cesse renégociées, et les citadins sont sous l'influence de multiples prescriptions normatives entre lesquelles ils naviguent.

Le chapitre de Mohamed Mebtoul *et al.* montre à quel point les femmes algériennes en milieu urbain sont soumises à une importante charge de travail physique et mentale au sein de leur famille, qui marque le travail culinaire comme particulièrement épuisant au quotidien.

Dans cette veine, mais dans un autre pays du Maghreb, le Maroc, dont la situation sociale, économique et politique est différente, le chapitre de Hayat Zirari nous amène au-delà de cette question de la charge physique et mentale portée par les femmes. L'auteure repère en effet des changements chez les jeunes femmes marocaines en ville qui, tout en continuant de s'occuper des tâches culinaires, cherchent à « ajuster » et à « équilibrer » les rôles sociaux de sexe. Elles y arrivent notamment en prenant appui sur des sociabilités féminines et par le recours à une alimentation extra-domestique.

---

1. Le colloque « Manger en ville : regards socio-anthropologiques sur les styles alimentaires urbains en Afrique, Amérique latine et Asie » a eu lieu les 4 et 5 décembre 2017 à la Maison du lait à Paris et s'est prolongé le 6 décembre par une journée organisée au siège de l'Unesco intitulée « Une défiance durable ? ». Il a été co-organisé par le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad), avec l'UMR Moisa où il a bénéficié de l'aide précieuse de Sophie Thiron ; la chaire Unesco Alimentations du monde de Montpellier Supagro et du Cirad, et en particulier Damien Conaré, son secrétaire général, Roxane Fages, sa chargée de mission, et Hélène Carrau, son assistante administrative ; l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (Ocha), et tout particulièrement Véronique Pardo, responsable du département Stratégie-Études au Cniel, Caroline Le Poultier, directrice générale du Cniel, et Noëlle Paolo, directrice du service Études et Stratégie au Cniel ; et enfin Claude Fischler, chercheur émérite CNRS du Centre Edgar Morin de l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain (IIAC). L'organisation de ce colloque a été possible grâce au soutien de Danone Nutricia Research et, en particulier, Charlotte Sarrat, Mila Lebrun, Amélie Aubert-Plard et Nicolas Gausserès ; de la fondation Daniel et Nina Carasso ; et d'Agropolis Fondation. Nous tenons également à remercier Toma Dutter pour son animation dessinée lors du colloque.

Le travail de Shagufa Kapadia permet de se rendre compte à quel point les jeunes des classes moyennes dans les villes indiennes doivent gérer les tensions autour des questions de confiance et de défiance relatives à leur alimentation.

Liliana Martínez-Lomelí examine, quant à elle, la façon dont la patrimonialisation de la nourriture de rue mexicaine est entrée en conflit avec les normes nutritionnelles et de santé nationales. Ce faisant, l'auteure insiste sur la difficulté pour les mangeurs de gérer ces deux injonctions simultanées mais opposées.

Ces injonctions peuvent être en outre portées par des acteurs comme les ONG ou les organisations internationales particulièrement présentes dans de nombreux pays dits « en développement ». C'est ce que signale l'encadré d'Élisa Lomet dans lequel on comprend que la promotion des produits togolais par des opérateurs de développement ne tient pas compte de l'ensemble des valeurs de la population locale associées aux produits locaux.

Ces premières ethnographies mettent en lumière le poids des injonctions normatives auxquelles doivent faire face les mangeurs urbains. Mais ces études nous donnent déjà un aperçu de la diversité des situations et de l'hétérogénéité des paysages alimentaires qui diffèrent grandement d'une ville à l'autre. Or, ces paysages configurent des formes pratiques et normatives d'alimentation, tout en étant façonnés par celles-ci, dans une dialectique reliant la matérialité des espaces aux usages et aux activités qui s'y déroulent. C'est là l'objet de la seconde partie de l'ouvrage. Ces liens entre paysages urbains et alimentation sont abordés dans trois chapitres.

Le travail de Yolande Berton-Ofouémé présente les évolutions de la restauration urbaine congolaise depuis 25 ans. La coexistence de plats internationaux et de plats « inventés », provenant d'autres villes et ayant été introduits par les immigrés et diffusés dans l'offre alimentaire, notamment par la restauration, permet de remettre en question l'éternelle opposition entre « cuisine traditionnelle » et « cuisine moderne », tout en donnant une nouvelle image de Brazzaville.

Laura Arciniegas nous dévoile un autre aspect de l'influence du paysage urbain sur l'alimentation à partir d'une ethnographie dans les *kampung*, quartiers pauvres de Jakarta. Elle présente les *warung makan*, des établissements fixes ou ambulants qui vendent quotidiennement des plats cuisinés selon des recettes traditionnelles et « faits maison », comme des extensions de la sphère domestique. Certaines activités domestiques basculent alors vers ces nouveaux espaces culinaires marchands, favorisant dès lors les relations entre mangeurs et vendeurs au sein du réseau social formé par des liens de voisinage, de parenté, de solidarité et de confiance. C'est donc ici la « géométrie » de la ville qui façonne de nouvelles pratiques alimentaires.

Derrière une apparente individualisation des pratiques, que pourrait par exemple laisser penser le développement de la consommation hors du domicile, on constate plutôt de nouvelles formes de socialisation par l'alimentation. À ce sujet, le travail d'Anindita Dasgupta *et al.* en Malaisie explore l'impact des migrations des campagnes vers les villes, sur le sentiment d'identité chez les hommes célibataires d'origine rurale qui se sont installés dans les années 1980 dans la capitale Kuala Lumpur pour y travailler. L'auteure montre ensuite la création d'espaces multiethniques urbains par la commensalité.

JingJing Ma aborde quant à elle les nouvelles tensions sociales et familiales, autour de la gestion des boissons et du sucre consommés par les Chinois urbains de la classe moyenne. L'auteure montre alors que la vie urbaine offre des contextes de consommation où les normes sont assouplies et que c'est dans ce genre de contexte que les boissons industrielles sucrées ont été adoptées.

Les enquêtes de cette deuxième partie montrent ainsi comment les individus s'appuient sur l'alimentation pour construire leurs rapports aux autres et se situer socialement et culturellement dans des villes cosmopolites.

Les mangeurs urbains sont tributaires de diverses injonctions normatives et le paysage urbain influence leurs pratiques, mais ces individus sont aussi capables d'innovations et de créations. C'est ce qu'aborde la troisième partie de l'ouvrage. Les citadins reconfigurent leurs pratiques alimentaires en agençant divers référentiels, en articulant des savoirs multiples. De nouvelles pratiques alimentaires peuvent ainsi s'apparenter à une reconquête de leur consommation alimentaire par les mangeurs urbains. Ils « entrent en action » — comme dirait Anthony Giddens (1987) dans sa théorie de l'agentivité, *agency* en anglais — et les derniers chapitres de ce livre mettent à l'honneur cette capacité d'action des acteurs sociaux et leurs compétences pragmatiques.

Le *bâbenda* burkinabé présenté par Raphaëlle Héron est tout à fait éclairant à cet égard. Ce « plat de soudure » de l'ethnie mossi, majoritaire sur le plateau central du Burkina Faso, fait actuellement l'objet d'une « modernisation populaire » selon les termes de ses consommateurs. Ce genre de nouvelles consommations s'inscrit en réalité dans une dynamique plus large de revalorisation de plats dits « traditionnels » à l'échelle planétaire. Cette tendance confirme par là l'importance de la fonction identitaire dans la consommation alimentaire urbaine, c'est-à-dire dans un espace où les frontières identitaires se croisent et se confondent et où les mangeurs ont donc de temps en temps besoin de les réaffirmer. L'ensemble des études présentées ici ne rend cependant pas compte de phénomènes de crispations identitaires, mais plutôt de processus d'identification.

Le travail de N'da Amenan Gisèle Sédia et ses collègues s'inscrit quant à lui dans une réflexion autour de la contestation de normes nutritionnelles hygiéniques. L'auteure montre comment le *garba*, qualifié de « mauvais pour la santé » par les nutritionnistes, est aujourd'hui un menu de choix dans la restauration populaire à Abidjan, en Côte d'Ivoire, et même au-delà en Afrique.

Mettre ainsi au jour les fonctions sociales de l'alimentation éclaire mieux les pratiques alimentaires face aux injonctions nutritionnelles. Le discours sur les risques de nouvelles pathologies nutritionnelles dites de pléthore, liées au surpoids et à l'obésité (diabète, maladies cardio-vasculaires), est omniprésent dans les villes étudiées et les citadins subissent ou gèrent les tiraillements entre enjeux de socialisation, de construction de leurs identités et enjeux sanitaires. Pourtant, ces derniers ne sont pas forcément une priorité pour les individus même s'ils sont bien conscients des risques encourus.

Il faut dire que l'alimentation n'a pas seulement une fonction biologique mais remplit aussi une importante fonction sociale. Estelle Kouokam Magne en particulier nous le rappelle à travers son étude sur la « nourriture de la marmite » qui

permet d'assimiler l'enfant à son groupe social et familial, en même temps que l'aliment qu'elle contient est assimilé par lui. L'alimentation des citadins est finalement toujours dans un entre-deux : l'ouverture des familles aux nouvelles formes alimentaires et l'importance de l'alimentation comme patrimoine reçu et passé de génération en génération.

L'étude d'Ayari G. Pasquier Merino nous permet tout de même de réaffirmer que tous les mangeurs ne sont pas égaux face à cette offre urbaine diversifiée. Les villes sont aussi le creuset de fortes inégalités sociales et les populations les plus pauvres connaissent des situations d'insécurité alimentaire inédites. En analysant la situation alimentaire de ménages pauvres dans la ville de Mexico, l'auteure met au jour les diverses stratégies avec lesquelles les femmes font face à une précarité économique croissante pour résoudre l'alimentation de leurs familles.

L'analyse des pratiques et des représentations alimentaires des citadins montre ainsi l'insuffisance d'une lecture des changements alimentaires en termes d'occidentalisation, de « transition », d'uniformisation ou de convergence vers un modèle qui se généraliserait. Même si l'on reconnaît des évolutions similaires de l'environnement alimentaire dans différentes villes (produits industriels, supermarchés, etc.), les enquêtes socio-anthropologiques de ce volume révèlent que les citadins inventent de nouvelles pratiques alimentaires, de nouvelles cuisines, à partir d'une multiplicité de références, locales et/ou exogènes, qui ne peuvent se lire comme des extraversions ou des mimétismes.

L'ensemble des reconfigurations alimentaires ici présentées donne alors à voir des processus plus que des modèles, des actes d'identification plus que des identités figées. Nous souhaitons par là nous écarter de définitions rigides de nouveaux « modèles alimentaires » car l'alimentation est avant tout une dynamique de relations à soi et aux autres, relations qui se répondent l'une l'autre pour en modifier sans cesse les contours. Parler d'alimentation des villes revient alors à aborder des processus de constructions et de négociations permanents, jamais figés dans le temps. Plutôt qu'une convergence globale vers une seule et même manière de manger en ville, l'ouvrage témoigne également de la façon dont les habitants des villes d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie génèrent de nouvelles formes d'alimentation originales à partir d'éléments multiples, dont certaines s'éloignent de logiques capitalistes pour se présenter comme de nouveaux espaces de partage.

⏩ Références

Appadurai A., 1996. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*. Minneapolis and London, University of Minnesota Press, 248 p.

Bardach J.E., 1982 Food problems of Asian cities. *GeoJournal*, 4 : 3-6.

Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P., Muchnik J. (Eds.), 1985. *Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*. Paris, L'Harmattan, 421 p.

Douzant-Rosenfeld D., Grandjean P., 1995. *Nourrir les métropoles d'Amérique latine*. Paris, L'Harmattan, 302 p.

Giddens A., 1987 (1984). *La constitution de la société*. Paris, Presses universitaires de France, 474 p.

Guyer J.I., 1987. *Feeding African Cities: Studies in Regional Social History*. Bloomington and Indianapolis, Indiana University Press, Business & Economics, 249 p.

Odeyé M., Bricas N., 1985. À propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakar. *In : Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*. Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P., Muchnik J. (Eds.), Paris, L'Harmattan : 179-195.

Pingali P., 2007. Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food policy*, 32(3) : 281-298.

Popkin B.M., 1999. Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. *World development*, 27(11) : 1905-1916.

Requier-Desjardins D., 1991. *L'alimentation en Afrique : manger ce qu'on peut produire. L'exemple de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire*. Paris, Karthala, 169 p.

Touré A., 1982. *La civilisation quotidienne en Côte-d'Ivoire : procès d'occidentalisation*. Paris, Karthala, 279 p.

Vennetier P. (dir.), 1972. *Dix études sur l'approvisionnement des villes*. Bordeaux, CEGET-CNRS, coll. Travaux et Documents de géographie tropicale, 7, 278 p.

Partie 1

L'alimentation urbaine au carrefour des injonctions normatives

Chapitre 1

Tensions autour de l'alimentation de l'enfant dans la ville d'Oran (Algérie)

Mohamed Mebtoul, Hamdia Belghachem, Ouassila Salemi, Malika Bouchenak, Karim Bouziane Nedjadi, Nabil Chaoui, Imad Boureghda

Résumé. Nous souhaitons appréhender, dans une perspective du genre, la question de l'alimentation de l'enfant dans la ville d'Oran. Il s'agit de mettre en exergue les tensions qui marquent profondément le travail culinaire assuré par les mères au profit de leurs enfants et de leurs maris. Pour ce faire, une enquête ethnographique a été menée dans six quartiers socialement diversifiés d'Oran, dans les domiciles des familles, auprès de vingt mères de conditions sociales différentes ; nous appuyant sur des entretiens, l'observation des interactions entre les parents et les enfants au cours des repas et les photos qui nous permettaient de visualiser les produits stockés au réfrigérateur et de documenter les différents repas pris par les enfants. Nos résultats montrent la charge de travail physique et mentale pesante, portée uniquement par les femmes, dans les différentes étapes du travail culinaire assuré sous pression temporelle.

Introduction

L'importante rente pétrolière[1] durant la décennie 2000 a favorisé les importations massives de produits alimentaires dans un système socio-économique et politique profondément dépendant des pays européens. Les mutations alimentaires rapides observées en Algérie, durant cette période faste, sont dominées, sans être exclusives, par le sucre et le gras, au détriment des protéines végétales (Chikhi et Padella, 2014). Elles traduisent aussi les impositions politiques qui se sont greffées dans le double espace urbain et domestique profondément genré à l'origine des inégalités entre hommes et femmes algériens. L'extension brutale administrée par le haut de la ville d'Oran à sa périphérie (Madani, 2016), pour tenter de répondre rapidement et dans la précipitation à une demande sociale importante de logements, a été accompagnée d'une implantation tous azimuts de dispositifs commerciaux localisés dans

1. Le prix du baril de pétrole a atteint plus 100 dollars durant les années 2000. Le pouvoir algérien a mobilisé les revenus pétroliers, en promettant, dans une logique populiste, une « vie sociale meilleure » par la médiation de la consommation alimentaire, dans le but d'obtenir la paix sociale.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c1

les différents quartiers (commerces de détail, supérettes, centres commerciaux et marchés informels). Les produits alimentaires déferlent de façon analogue dans tous les espaces urbains. La « transition alimentaire » brutale a privilégié les produits transformés industriellement, souvent riches en sucre et en lipides. Ils ont contribué à la fabrication du statut de consommateur socialement différencié, sous l'impulsion du politique, qui efface celui de citoyen (Mebtoul, 2018)[2].

Notre chapitre se propose de questionner la manière dont les normes de genre dans les familles oranaises d'aujourd'hui peuvent configurer le mode alimentaire de l'enfant. La dimension genrée de la nourriture de l'enfant met au jour ses multiples tensions que Steiner (2017) caractérise par les rapports d'opposition liés aux rationalités et aux logiques divergentes, déployées par les acteurs sociaux dans la double sphère familiale et urbaine. L'alimentation des enfants, loin de se limiter au plaisir et à la santé de ces derniers (Corbeau et Poulain, 2002), permet aussi de faire émerger la question des statuts socialement différenciés des mères et des femmes oranaises (Belghachem, 2016). On rappellera que les femmes font l'objet d'un double étiquetage dans la société algérienne qui opère une discrimination entre « femmes du dedans » et « femmes du dehors ». Dans le langage ordinaire, « les femmes du dedans » sont identifiées par les hommes à la « bonne » mère, celle qui produit et reproduit l'ordre social patriarcal, en intériorisant ses fondements et ses règles (Mebtoul, 2001). C'est aux « femmes du dedans » d'assurer le travail domestique (Cresson, 1995) qui inclut la nourriture des enfants et de leur mari. « *El oum* » (الأم), qui désigne la mère ou encore « la propriétaire de la maison », est un mot chargé de sens qui sous-entend la sacralisation du statut des mères survalorisées socialement et affectivement. La maîtrise des zones d'incertitude par les mères (rangement ordonné des affaires des enfants et de leur mari, mise en ordre de l'espace domestique, compétences multiples dans la préparation des repas, etc.) leur octroie une autorité en creux, *de facto*, sur les membres de leur famille. La mère nourricière et donatrice est ici socialement reconnue au détriment de la femme définie comme une personne autonome qui, elle, est identifiée à « la femme du dehors » stigmatisée et discréditée par les hommes. Cette dernière aurait en effet transgressé les normes de genre en réclamant plus de liberté dans l'espace public, refusant d'assumer ses responsabilités en tant que mère dans l'espace domestique. Cette vision patriarcale persiste dans la société algérienne. Elle sous-entend le diktat des hommes qui considèrent que seules leurs « vérités » recouvrent un sens pertinent, au contraire des points de vue féminins et enfantins. Faut-il pour autant s'inscrire dans une logique passéiste en affirmant que les mères, « les femmes du dedans », n'auraient aucune possibilité de résister à l'ordre social dominant ? Si notre chapitre insiste sur les contraintes pesantes qui obligent les femmes oranaises, même quand elles ont une activité professionnelle, à se mobiliser pour s'occuper de l'alimentation, en assumant leur statut de mère, leurs actions quotidiennes, tout en nuances, leur permettent de résister, de détourner, de transgresser les normes de genre, mais sans remettre fondamentalement en question la domination masculine. Elles mobilisent des ressources cognitives, affectives et un savoir d'expérience qui leur permettent de produire des jugements rapides sur les repas à préparer, de prévoir et d'organiser en conséquence l'activité alimentaire

2. Dans notre ouvrage récent *Algérie. La citoyenneté impossible ?*, nous rappelons que la citoyenneté est profondément liée à la reconnaissance publique et politique de la personne, qui fait largement défaut pour les femmes en Algérie, nous référant aux travaux importants d'Étienne Balibar (2001).

de l'enfant pour faire face à une temporalité serrée, du fait du double travail professionnel et domestique. Le jeu entre les normes de genre ne peut donc être sous-estimé pour comprendre la complexité de l'activité alimentaire assurée par les femmes. Inventivité et bricolage des repas de l'enfant sont centraux pour les mères qui tentent de « ruser » avec le temps pour réduire la charge de travail. Intégrer leur enfant à la crèche, plutôt que de le garder à domicile jusqu'à son entrée à l'école à l'âge de six ans, comme c'est l'usage dominant en Algérie, est aussi une façon de se détourner provisoirement du travail domestique de santé, pour se donner du temps à soi, aussi court soit-il. L'absence des maris du domicile familial, loin d'être uniquement liée à des raisons professionnelles, se fonde sur leurs représentations sociales des rôles masculins antinomiques avec l'activité domestique. Ils se considèrent avant tout comme les pourvoyeurs de ressources financières « vitales » à leurs yeux, pour autoriser la reproduction de l'ordre familial.

En outre, les aliments d'origine animale, en particulier les viandes, sont entreposés en quantité importante à l'intérieur du congélateur. Ceci concerne plus particulièrement les femmes qui exercent une activité professionnelle ou celles de conditions sociales aisées en raison de la cherté de la viande. Il leur suffit de peu de temps pour décongeler la viande et procéder à la préparation du repas. Celui-ci est strictement l'œuvre des femmes. Le stockage des aliments est une forme d'anticipation qui leur permet de réduire le temps consacré aux achats extérieurs.

Le caractère dynamique des rapports de genre (Devreux, 2001) configure les façons de préparer à manger pour l'enfant. Les femmes ont des marges de manœuvre pour s'opposer à certaines exigences du mari. La notion de consentement peut être détournée à leur avantage, selon les situations et les moments (Liogier, 2018). Par exemple, les femmes peuvent justifier leur refus de faire la cuisine, ce soir-là, par la fatigue et la maladie. Elles peuvent aussi refuser de participer à l'acte sexuel, malgré la demande insistante du mari. Ne souhaitant pas une grossesse imposée par le mari et ses parents, elles n'hésitent pas, pour certaines d'entre elles, à prendre clandestinement la pilule. Si les résistances des femmes intègrent les rapports de genre et les autorisent ponctuellement à s'en accommoder, elles n'effacent pas, loin de là, la domination du sexe masculin (Mebtoul, 2010).

Il semble difficile d'occulter la charge de travail physique et mentale assurée quotidiennement par les mères oranaises durant le processus culinaire destiné aux enfants et à leurs maris. Les privations et les sacrifices consentis au bénéfice de leurs enfants les conduit à « s'oublier », selon leur expression, pour « s'habiller » du statut de mère, indissociable de la logique fusionnelle avec leurs enfants (Mebtoul et Salemi, 2017). Les « femmes du dedans » s'approprient l'espace ménager, avec tout ce que cela implique comme surinvestissement domestique. Du fait du retrait du mari de l'espace familial, les femmes « du dedans » vont s'agripper affectivement à leurs enfants, en construisant des liens sociaux intimes avec les filles et les garçons, leur proposant, sans l'accord du mari, de l'argent de poche, évoquant les questions de mariage et de sexualité, même de façon très métaphorique (Mebtoul, 2018).

Elles sont contraintes de jongler avec le temps perçu comme une épreuve qu'il importe de gérer mentalement en tenant compte de tous les aléas : heures de classe variables des enfants, absences du mari, disponibilité ou non du transport, double travail domestique et professionnel. L'activité domestique est caractérisée par les

actes ordinaires, gratuits et invisibles, assurés de façon dominante par les femmes. Ils sont socialement peu reconnus par les hommes et les responsables sanitaires : par exemple, donner à manger à son enfant, le laver, l'habiller correctement pour qu'il ne prenne pas froid, le veiller toute la nuit quand il est malade, etc. On est en présence d'une production genrée de santé assurée essentiellement par les femmes (Mebtoul, 2010). Il leur est impossible de fuir le travail domestique face aux regards des autres. Il s'agit de ne pas « perdre la face » (Goffman, 1973). Même si elles se plaignent souvent de l'importante charge de travail, elles se perçoivent responsables de l'alimentation de leurs enfants, tout en étant loin de contrôler tous les produits alimentaires pris par ces derniers, en raison des influences sociales multiples des autres membres de la famille ou des camarades de classe. Enfin, le mari, souvent absent du domicile familial (travail, sortie avec ses amis au café, à la mosquée, etc.), achète à profusion des confiseries à ses enfants. En l'absence physique du mari dans l'espace familial, le produit sucré est un substitut, devenant un médiateur sur le plan affectif entre le père et l'enfant (Aries, 1997).

Le travail domestique englobe ainsi les actes culinaires imbriqués dans les soins — au sens de prendre soin des enfants dans tous les aspects de la vie quotidienne (les nourrir, les habiller, les veiller la nuit quand ils pleurent, les prendre en charge quand ils sont malades, etc.) — et est assuré sous la responsabilité des mères. La division genrée du travail (Kergoat, 2000) s'opère sous une pression temporelle encore exacerbée quand les femmes exercent une activité professionnelle. Rappelons que le taux d'activité global des femmes en Algérie est de 17 %. Il représente un des taux les plus faibles du monde arabe.

Le statut de femme s'efface derrière celui de la mère nourricière et donatrice, qui est contrainte de s'adapter à une dynamique alimentaire façonnée en grande partie par les pouvoirs publics. Les mères n'ont pas la maîtrise de l'intense circulation des produits alimentaires, notamment sucrés, dans les écoles, les crèches et autres espaces privés des proches parents de l'enfant. Elles tentent de s'adapter ou de résister sans pour autant être détentrices d'un pouvoir réel sur la nourriture de leurs enfants.

Notre chapitre s'appuie sur une approche ethnographique, qui nous a permis d'analyser les quatre repas pris quotidiennement par les enfants âgés de 0 à 7 ans, d'identifier les contraintes des mères durant le travail culinaire et de rendre visibles certaines tensions qui semblaient récurrentes. L'immersion dans les domiciles des vingt familles a permis aussi d'observer les interactions entre les mères et leurs enfants et de décrire les aliments stockés dans le réfrigérateur. Des entretiens approfondis ont été menés par une étudiante en master avec les mères qui résident dans six quartiers socialement diversifiés d'Oran. Ce chapitre est en partie issu du mémoire de master en sociologie de la santé soutenu en 2016 par Hamdia Belghachem sur le thème des pratiques alimentaires de l'enfant à Oran sous la direction de Mohamed Mebtoul.

Notre chapitre est structuré en deux points. Nous insistons sur la charge de travail physique et mentale des mères, durant le processus culinaire, dévoilant la prégnance des normes de genre au cœur de la préparation de l'alimentation de l'enfant. Il nous semblait par ailleurs important de mettre en exergue la contrainte temporelle à laquelle sont confrontées les mères, indissociable des types de repas préparés à leurs enfants.

Préparer le repas de ses enfants : une charge de travail physique et mentale

« Ce que je fais aujourd'hui, je le refais le lendemain » : ce propos anodin énoncé par les femmes sur le travail domestique, intégrant les tâches culinaires, se réfère à la définition du quotidien de Henri Lefebvre (1968) ; mettant l'accent sur « la somme des insignifiances » dominées par la répétition, la routine, la banalité des actes assurés dans la préparation de l'alimentation de l'enfant. Ceci imprègne profondément le corps de ces femmes. Le travail culinaire est à l'origine de l'épuisement physique des femmes. Il est prenant, difficile, ingrat, par les choix alimentaires qu'il faut opérer quotidiennement, devant être gérés mentalement pour éviter les conflits dans l'espace domestique. La surcharge de travail domestique a des effets pervers sur leur santé. Elles sont contraintes d'en assumer totalement la responsabilité. Le mari n'est pas évoqué comme un acteur important dans la contribution au travail culinaire. Effacé durant la préparation du repas, il est présent pour contrôler la nourriture devant répondre à ses aspirations gustatives.

Nassima est âgée de 39 ans. Elle a deux garçons âgés respectivement de 4 et 2 ans. Elle est administratrice dans une entreprise éloignée de son domicile. Son mari est commerçant. Les tensions liées au travail culinaire assuré au profit des enfants ne sont pas liées à sa méconnaissance de ce qui devrait être « bon » pour leur santé, mais à la fatigue et à l'épuisement, la conduisant à faire dans l'urgence. Tout en se disant « informée » que les aliments qu'elle utilise ne sont pas « sains pour son enfant qui est atteint d'anémie », elle explique ses choix culinaires par les contraintes auxquelles elle doit faire face :

> « Je travaille et mon boulot est très éloigné de mon domicile. Mes enfants sont éparpillés à la crèche. Quand je rentre le soir du travail, je suis fatiguée et épuisée. Je suis dans l'incapacité de leur préparer le dîner. Je me limite à des aliments congelés (viande hachée, poissons, frites). »

La dimension genrée s'incruste dans la préparation du repas de ses enfants, obligeant la femme à un effort de réflexion sur les aliments qu'il importe de sélectionner, en tenant compte de ses contraintes quotidiennes liées au travail professionnel, au transport, à la maladie de ses enfants. Reprenant les travaux de la philosophe de l'éducation Nel Noddings (2013), Vanina Mozziconacci (2017) rappelle la distinction entre le *care* « naturel, spontané » et le *care* « éthique » qui implique un effort de réflexion. Elle ajoute :

> « Tous les deux ont néanmoins pour noyau un même phénomène que Nel Noddings caractérise par le terme "*engrossment*" qu'on pourrait traduire par "absorption", au sens de "concentration" qui consiste dans le fait de se "sentir avec quelqu'un d'autre". »

La nourriture de l'enfant, au-delà de la charge de travail physique portée par les femmes (se lever le matin très tôt pour offrir le petit déjeuner à son enfant, éplucher les pommes de terre, laver la salade, faire manuellement la vaisselle laissée en instance après le dîner de la veille, acheter les produits manquants, etc.), s'accompagne aussi d'une charge de travail mentale pesante. Elle intègre les soucis des femmes qui pensent à la qualité des aliments préparés, aux divergences de goûts entre les enfants ou à leur refus de manger le repas préparé, lorsqu'il ne leur convient pas.

Les tensions sont prégnantes dans l'alimentation des enfants, obligeant les mères, très proches d'eux, à agir activement pour tenter de limiter les conflits, sans toujours y réussir. Écoutons Radia, 36 ans, sans activité professionnelle, avec quatre enfants, dont l'une, âgée de 7 ans, est diabétique :

> « Depuis que ma fille est malade, elle est très chouchoutée. J'interdisais à tout le monde de l'embêter, leur disant qu'elle est malade, "la pauvre". Je me rendais compte que j'ai exagéré parce que je sens qu'elle profite bien de cette situation. C'est alors que j'ai pris conscience de ça, en voyant que ses frères et ses sœurs qui en pâtissent et qui sont privés de sucreries à cause de leur sœur malade ; pour remédier à cela, je prépare un bon menu varié, et je lui dis : "Toi tu es malade. Je ne te donne pas". Elle se fâche. En la voyant comme cela, j'ai le cœur brisé ! Elle me laisse faire l'insuline, mais refuse de manger, alors, je suis obligée de lui donner ce qu'elle veut. »

Les tractations douloureuses entre les mères et leurs enfants, dominées par une logique fusionnelle, semblent rarement à leur avantage (Mebtoul et Salemi, 2017).

La double charge physique et mentale (Mebtoul, 2001) se traduit dans le langage ordinaire des mères, par l'usage fréquent de trois mots chargés de sens. « *Chga* » (الشقاء) signifie dans la langue arabe dialectale « pénibilité et charge de travail physique exténuante », dévolue uniquement aux femmes. « *Ham* » (الهم) peut se traduire par les « soucis et les incertitudes du lendemain », à l'origine des tensions et des conflits avec les enfants et le mari à propos de la nourriture préparée et de la lenteur du service d'un repas pas prêt à temps, ou qu'on est obligé de réchauffer. Les raisons de ce retard ne sont pas prises en considération par les hommes. Le plus important pour les enfants, notamment les garçons, et pour le mari c'est d'insister sur l'urgence de manger. Les garçons pressent leur mère au motif qu'ils ont classe : « Maman dépêche-toi. Nous allons être en retard ». Le mari évoque les embouteillages sur la route, fatigants à ses yeux. Il souhaite donc manger rapidement pour se reposer.

Éprouvées par le travail culinaire banalisé, sous-estimé, naturalisé, dévalorisé, les femmes mobilisent le mot « *l'hana* » (الهناء), signifiant la quête de tranquillité, pour éviter les tensions dans l'espace familial. Peu importe que leur corps soit sous tension (Mebtoul *et al.*, 2018), elles se perçoivent dans l'obligation de répondre à toutes les attentes de leurs proches. Pour limiter leur charge de travail, elles opèrent une hiérarchisation des tâches. Elles laissent en suspens, jusqu'au moment où elles se sentent plus reposées, celles qui leur semblent les plus lourdes, comme laver le sol après avoir mangé. L'allaitement maternel est souvent pratiqué par les mères pendant les cinq ou six premiers mois après la naissance du nouveau-né. Ce type d'allaitement est ensuite abandonné au profit du lait artificiel. Elles contournent ainsi les injonctions de leurs maris qui se réfèrent à l'islam canonique, lequel fait obligation aux femmes de pratiquer l'alimentation au sein pendant deux ans. Si cette prescription religieuse est appréciée par les hommes, elle est progressivement rejetée par les femmes qui refusent de plus en plus la contrainte des réveils nocturnes et évoquent la fatigue et les douleurs aux seins générées par ce type d'allaitement maternel. Même lorsqu'elles considèrent le bienfait de l'allaitement au sein, elles privilégient l'allaitement artificiel. Kheira est âgée de 41 ans. Elle n'exerce aucune activité professionnelle. Elle a cinq enfants. Son mari est brigadier de police.

> « J'ai trop souffert de l'allaitement au sein avec mes autres enfants. Je me levais la nuit pour les allaiter. J'avais mal aux seins. J'ai décidé d'arrêter pour le plus petit, malgré que mon mari et ma belle-mère me l'imposent encore parce que l'islam l'exige. »

Nos observations fines du travail culinaire semblent montrer que les multiples résistances des femmes aux injonctions qu'elles reçoivent ne remettent pas en question le travail domestique (Cresson, 1995) qui est davantage l'objet de modulations, de réaménagements, de relâchement temporaire face à la fatigue. Certaines d'entre elles s'accordent des moments de répit avec l'accord du mari (sortir avec les enfants, une fois par semaine pour dîner dans une pizzeria, prendre les enfants dans un parc pour leur permettre de jouer, se rendre au bain avec les voisines, etc.).

⏩ La pression temporelle subie par les femmes

Le temps des femmes oranaises ne peut pas être dissocié de leur expérience sociale, de la double activité professionnelle et domestique pour certaines d'entre elles, et des espaces dans lesquelles ces activités ont lieu. On peut évoquer ici leur implication totale dans le travail domestique, du fait de l'absence du mari durant la journée, vaquant à ses activités professionnelles ; une attente stressante d'un taxi durant une durée indéterminée, pour se rendre à son travail ou récupérer son enfant à la crèche ; la veille solitaire, toute une nuit durant, d'un enfant diabétique ; l'anticipation mentale permanente (Que faut-il acheter ? Quel repas faut-il préparer pour le lendemain ? etc.). L'espace privé peut influer négativement sur la temporalité des femmes de conditions sociales modestes : un logement exigu dépourvu de moyens modernes pour cuisiner rapidement, avec tous les risques liés notamment à l'usage du gaz butane (fuite de gaz, accidents domestiques, etc.). Le flou organisationnel dans les institutions publiques reconfigure le temps des femmes contraintes à des déplacements répétitifs (absence du médecin ce jour-là au centre de santé, indisponibilité des vaccins, attente pour obtenir un papier administratif, etc.). La temporalité des activités quotidiennes pèse lourdement dans la reproduction des rapports sociaux de sexe.

Les femmes prennent les décisions concernant les différents achats, le rythme alimentaire et la nature du repas. Samira est âgée de 40 ans. Elle est enseignante au lycée. Son mari est commerçant en Turquie. Ils ont quatre enfants. Les trois filles sont âgées respectivement de 3, 5 et 7 ans. Le garçon, l'aîné, est âgé de 13 ans. La double activité domestique et professionnelle ne permet pas à Samira de disposer du temps nécessaire pour préparer ce qu'elle considère comme un « vrai » repas de midi. Elle se trouve contrainte au bricolage, variant les mets selon son emploi du temps professionnel. Ses actions au quotidien sont indissociables d'un imaginaire alimentaire, à penser au plat pouvant être acquis ou préparé rapidement. Ceci accentue sa charge de travail mentale. La temporalité est une épreuve qu'il importe de gérer mentalement. Samira se limite à des mets achetés, préparés et mangés dans l'urgence. Le déjeuner est généralement composé d'une pizza ou de sandwichs acquis dans un fast-food situé non loin de chez elle. Elle opte aussi pour le réchauffement des restes du dîner pris la veille, considéré comme un repas important qui doit contenir de la viande de poulet ou d'agneau. Le fait d'être seule à assurer toutes les

tâches (approvisionnement, choix des menus, préparation du repas, etc.) est très mal vécu par Samira. Elle évoque l'épuisement quotidien à l'origine du double travail, professionnel et domestique, ce dont rendent compte nos notes d'observation au domicile de Samira :

> « Nous étions restés deux jours chez elle. Fatiguée en rentrant du travail, elle est contrainte d'opter ce soir-là pour une pizza destinée à ses enfants. Elle est surtout culpabilisée de ne pas avoir pu préparer un "véritable" repas au profit de ses enfants. »

Quand le temps le lui permet, Samira n'hésite pas à préparer pour le dîner un plat composé de viande de poulet ou d'agneau. Elle privilégie les plats suivants : tajine, rôti de poulet, gratin composé de viande d'agneau et d'aubergines.

Le temps culinaire s'ancre dans le fonctionnement familial dominé par la ségrégation dans la préparation du repas. Le temps pour la femme, la fille, le mari ou le garçon, n'a pas le même sens. Il n'est pas mobilisé de la même façon, il est régulé selon des préoccupations et des attentes différenciées. Pour les femmes et leurs filles, assurer le travail domestique, dans « leur » espace ménager, est interprété comme un devoir familial : « Je pense à mes enfants. Si ce n'est pas moi, qui va leur faire à manger, qui va le faire ? ». Les hommes et les garçons investissent en revanche en grande partie leur temps dans l'espace public, ce qui leur apparaît comme une « évidence ». Le café représente, pour une majorité d'entre eux, l'espace de socialisation privilégié, qui leur permet de discuter des problèmes liés à la vie quotidienne (cherté de la vie, absence de distraction, bureaucratie, etc.) et des évènements politiques majeurs en Algérie et dans le monde. Dans notre enquête, les hommes ne sont pas concernés par le travail culinaire approprié par les femmes. Nos observations montrent bien que la cuisine est investie par les hommes uniquement durant les repas. Certains d'entre eux sont l'objet de moqueries de la part de leurs épouses qui refusent catégoriquement leur soutien dans la réalisation des tâches domestiques (faire la vaisselle, éplucher les pommes de terre, laver la salade, etc.), en raison, disent-elles, de leurs « maladresses ».

Le temps consacré au repas de l'enfant ne se départit pas de la norme de genre quand l'homme et la femme exercent la même profession. Évoquons ce couple de médecins généralistes, résidant dans un appartement de trois pièces, situé dans le quartier de Maraval, principalement peuplé d'enseignants et de commerçants. Fatima est âgée de 38 ans. Elle a trois enfants âgés respectivement de 7, 8 et 10 ans. Elle est contrainte très tôt le matin de préparer le petit déjeuner de ses enfants, entreposé sur la table de cuisine : lait, café, pain, fromage, gâteaux et dattes. Le petit déjeuner peut être lu comme un acte alimentaire fortement routinier au sens que Claude Javeau (2006 : 229) donne à la routine :

> « [...] l'immanence du "monde vécu", où règnent la répétition et la banalisation, ce que Lefebvre appelle les insignifiances, et qui pourtant confère à l'existence sa signification intrinsèque, dans le sens des *signes* dont elle est porteuse et qu'elle ne cesse de produire et reproduire ».

Les femmes considèrent que l'acte routinier est pesant et aliénant. De par sa répétition, il atteint profondément leur corps physique et social. « Vous ne pouvez pas savoir ce que c'est de refaire les mêmes gestes tous les jours », dit Malika (40 ans, agent de bureau). Leur statut s'efface au profit de celui des mères nourricières.

Pour Fatima, le déjeuner est aussi de l'ordre de la fluctuation, de l'incertitude et du rafistolage : « Je ne sais pas ce que je vais leur faire à manger, aujourd'hui, pour gagner du temps » ; employant là une expression récurrente des femmes. Fatima privilégie le réchauffement des restes du dîner de la veille, lui permettant de gagner du temps, pour concilier sa double activité. Mais le jour où elle n'exerce pas son métier, elle n'hésite pas, pour compenser ses absences du domicile, à faire plaisir à ses enfants, en leur préparant un repas copieux abondamment pourvu en protéines animales : plat de viande de mouton ou de poisson, gratin de pommes de terre, salade et fruits.

La gestion mentale du temps oblige les femmes à penser à l'approvisionnement des produits alimentaires. Ce sont elles qui se consacrent, en pratique, aux achats de produits alimentaires essentiels. La quantité totale des approvisionnements en produits alimentaires achetés et transportés par Fatima, du marché au domicile, est supérieure à celle de son mari. La femme serait « naturellement » considérée comme étant la « plus apte » à choisir des produits alimentaires de bonne qualité. L'homme se juge « incompétent » dans l'achat des aliments de qualité. Fatima, médecin comme son mari, est conduite, dans une logique genrée, à prendre en charge la majorité des achats de produits les plus lourds. *A contrario*, son époux se limite à l'acquisition du dessert (un kilogramme d'oranges ou un litre de jus, etc.) :

> « Moi, j'achète toutes les provisions : le café, le sucre, les pâtes, l'huile, les légumes, etc. Je fais le marché (elle pose la main sur son front). C'est très fatigant. Mon mari n'achète que le jus, les fruits ou autre dessert. »

Gestionnaires de l'alimentation des enfants et de leur mari, les femmes assurent dans l'isolement et sans reconnaissance sociale, « ce "noyau dur" du travail domestique, (qui) appelle à un enchaînement de tâches variées, complexes et chronophages : planification des menus, achats alimentaires, transport des achats, stockage des denrées alimentaires, anticipation, préparation des repas, service, vaisselle, rangement, etc. » (Fournier *et al*., 2015 : 27).

Le travail professionnel des femmes à Oran ne va pas de soi face aux contraintes rencontrées dans la société locale. La rareté des crèches et leur coût élevé obligent certaines d'entre elles à rechercher un soutien auprès de leurs parents pour la garde des enfants. Elles sont en outre confrontées à un environnement social dominé par des incertitudes et des aléas liés aux transports très irréguliers, aux embouteillages nombreux, causant une perte de temps pour les femmes devant rejoindre leurs lieux de travail. Les enfants, notamment après les classes et pendant les vacances, sont contraints à rester à la maison ou dans la rue, et s'ennuient, du fait de la rareté des bibliothèques et cinémas dans la ville d'Oran. Enfin, le religieux est l'objet d'une instrumentalisation et d'une moralisation par le politique, qui freine la liberté et l'émancipation des femmes. Autant d'éléments structurels producteurs de tensions entre les normes genrées et les aspirations socioprofessionnelles des femmes (Mebtoul, 2010).

Pour une majorité d'entre elles, la seule alternative pour continuer à assurer leur activité professionnelle est de renouer le lien de dépendance à l'égard de leurs parents, plus particulièrement de leur mère. Celle-ci assure l'activité alimentaire de ses petits-enfants :

> « Moi je travaille. Je laisse mes enfants chez ma mère. Mes enfants prennent le déjeuner chez elle. Ils mangent tous les repas préparés par leur grand-mère, comme

le couscous, la soupe, les vermicelles au lait. Ils m'ont supplié, le soir, de leur préparer les mêmes repas pris chez leur grand-mère. » (Chérifa, enseignante, trois enfants)

Il semble important de déconstruire la définition naturaliste des identités et de la solidarité familiale souvent essentialisée, qui occulte les rapports de pouvoir au sein de la famille. Celle-ci est une institution sociale marquée par des inégalités sexuées entre ses différents membres (Mebtoul *et al*., 2018).

L'activité professionnelle des femmes leur assure une autonomie financière. Ce qui leur donne une capacité d'agir dans la société de consommation. Mais, dans les conditions sociopolitiques actuelles, ceci semble insuffisant pour accéder à la transformation de leur statut de femme dans une logique émancipatoire. Elles font en effet face à une « police des mères » qui les enjoint d'assurer l'ensemble des activités domestiques et de s'en porter garantes, tout particulièrement celles tournées vers les enfants (Garcia, 2011)[3]. Cette « police des mères » est prégnante dans une société algérienne fortement encadrée par des normes sociopolitiques patriarcales (Mebtoul et Salemi, 2017).

La naturalisation de la division sexuelle du travail est encore plus radicale et pesante pour les femmes qui n'exercent aucune activité professionnelle. Leurs rôles domestiques, et le mot n'est pas très fort, sont hégémoniques. « Je m'oublie totalement » est une expression récurrente dans le discours des mères. Ce qui signifie que leur temps social est de façon dominante consacré à leurs enfants :

> « Je ne te dis pas ce que je vis… J'ai oublié que j'existe. Je n'ai pas un moment de répit. Je me néglige en totalité. J'ai un goitre que je traîne depuis quatre ans. Je ne prends ni de traitements ni ne fais de bilans. Ma tête ne travaille que pour ma fille. » (Rabia, 37 ans, femme au foyer, son mari est peintre)

Elle s'accroche à ses enfants non pas comme des personnes autonomes ; mais plutôt comme ceux devant faire corps avec elle, dans une logique fusionnelle qui consiste à vouloir leur bien mais sans eux.

> « "Être une bonne mère", c'est vouloir ce qu'il y a de mieux pour son enfant, veiller en toute chose à sa sécurité et à son épanouissement et surtout être d'une disponibilité sans faille. Voilà une injonction qui pèse lourdement. » (Halpern, 2013 : 116)

Certaines mères nourricières s'appesantissent sur « l'excellence » du travail culinaire assuré au profit de leurs enfants. Elles accordent une importance aux jugements et aux regards des autres sur leurs activités culinaires. Elles décrivent de façon détaillée à leurs interlocutrices (voisines et proches parentes) le mode de préparation du repas destiné à leurs enfants, le contenu des émissions de télévision portant sur les menus. Elles insistent sur leurs compétences mises en œuvre pour « réussir » le bon plat. La société algérienne reste profondément voyeuriste (Bourqia, 1996). Les mères ne souhaitent pas perdre la face dans leurs interactions quotidiennes avec les voisines et les membres de leur famille. En survalorisant leur statut de mère, elles compensent l'absence de toute reconnaissance sociale et politique de la personne qui est celle de la femme citoyenne (Mebtoul, 2018).

---

3. Dans son ouvrage, Sandrine Garcia étudie « un processus de naturalisation de la division sexuelle du travail parental et l'avènement d'une "police des mères" qui rognent l'autonomie que les femmes ont conquise entre 1967 et 1975 sur leur corps et sur leur vie, et font sortir de l'espace privé les relations qu'elles entretiennent avec leurs enfants, pour s'immiscer dans l'économie affective familiale et s'ériger en gardien bienveillant du bon fonctionnement de la famille » (Garcia, 2011 : 15).

Conclusion

L'alimentation des enfants s'inscrit dans un processus complexe dominé par des tensions indissociables des normes de genre dans la ville d'Oran. Ces tensions révèlent la prégnance du statut des mères au détriment de celui des femmes, conduisant les premières à construire en permanence une relation fusionnelle avec leurs enfants qui semblent représenter leur seule compensation face à la force structurelle des rapports de genre qui marquent la société algérienne. Le travail culinaire, assuré au profit des enfants et du mari, devient une affaire des mères qui se retrouvent les seules gestionnaires de l'alimentation familiale, mais dont le contrôle et la distribution des produits alimentaires sont réappropriés en grande partie par les hommes. Pour tenter de faire face à une charge de travail physique et mentale pesante dans l'alimentation de leurs enfants, elles s'appuient, pour certaines d'entre elles, sur le réseau familial le plus proche. Pour d'autres, notamment celles qui exercent une activité professionnelle, il s'agit de les intégrer le plus rapidement possible à la crèche. Toutes ces alternatives pour réduire l'activité culinaire ne semblent pas remettre en question la domination masculine, dévoilant une configuration genrée de la nourriture des enfants oranais.

Références

Ariès P., 1997. *La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernité alimentaire*. Paris, Desclée Brouwer, 173 p.

Balibar E., 2001. *Nous citoyens d'Europe ? Les frontières, l'État et le Peuple*. Paris, Éditions La découverte, 324 p.

Belghachem H., 2016. *Les significations attribuées par la mère aux pratiques alimentaires de l'enfant (0-7 ans) à Oran*. Mémoire de master en sociologie de la santé, unité de recherche en sciences sociales et santé, université Oran 2, Oran, 77 p.

Bourqia R., 1996. *Femmes et fécondité*. Casablanca, Afrique-Orient, 135 p.

Chikhi K., Padella M., 2014. L'alimentation en Algérie. Quelles formes de modernité ? *New Medit*, 3 : 50-58.

Corbeau J.P., Poulain J.P., 2002. *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*. Toulouse, Éditions Privat, 209 p.

Cresson G., 1995. *Le travail domestique de santé, analyse sociologique*. Paris, L'Harmattan, 346 p.

Devreux A.M., 2001. Les rapports sociaux de sexe : un cadre d'analyse pour les questions de santé. *In : Femmes et Hommes dans le champ de la santé, Approches sociologiques*. Aïach P., Cèbe D., Cresson G., Philoppe C. (Eds.), Rennes, Éditions ENSP, Approches sociologiques : 97-116.

Fournier T., Jarty J., Lapeyre N., Touraille P., 2015. L'alimentation, arme du genre. *Journal des Anthropologues*, 140-141 :19-50.

Garcia S., 2011. *Mères sous influence, de la cause des femmes à la cause des enfants*. Paris, Éditions La découverte : 383 p.

Goffman E., 1973. *La mise en scène de la vie quotidienne. 1. La présentation de soi*. Paris, Les Éditions de Minuit, 251 p.

Halpern C., 2013. Mères à bout de nerf. *In : La parenté en question*. Bedin Y., Fournier M. (Eds.), Paris, Éditions sciences humaines : 114-120.

Javeau C., 2006. Routines quotidiennes et moments fatidiques. *Cahiers internationaux de Sociologie*, CXXI : 227-238.

Kergoat D., 2000. Division sexuelle du travail et rapports sociaux de sexe. *In : Dictionnaire critique du féminisme*. Hirata H., Laborie F., Doaré H., Le Sénotier D. (Eds.), Paris, PUF : 35-44.

Lefebvre H., 1968. *La vie quotidienne dans le monde moderne*. Paris, Gallimard, 384 p.

Liogier R, 2018. *Descente au cœur du mâle*. Paris, Les liens qui libèrent, 141 p.

Madani M., 2016. L'agglomération oranaise, jeux d'acteurs et dynamique urbaine. *Les cahiers du Cread*, 115 : 73-93.

Mebtoul M., 2001. Santé et société en Algérie : le travail de santé des femmes. *In : Femmes et Hommes dans le champ de la santé, Approches sociologiques*. Aïach P., Cèbe D., Cresson G., Philippe C. (Eds.), Rennes, Éditons ENSP : 281-302.

Mebtoul M., 2010. La dimension sociopolitique de la production de santé en Algérie. *In : Famille et santé*. Cresson G., Mebtoul M. (Eds.), Rennes, Presses de l'ENSP : 21-30.

Mebtoul M., 2018. *Algérie : la citoyenneté impossible ?* Alger, Éditions Koukou, 216 p.

Mebtoul M., Hachem A., Araoui K., 2018. Corps de femmes sous tension en Algérie. *Chimères*, 92 : 97-106.

Mebtoul M., Salemi O., 2017. La relation fusionnelle mère-enfant diabétique. L'effacement de la femme et de l'enfant comme personne. *Naqd*, 35 : 99-116.

Mozziconacci V., 2017. Les échelles du care. Du temps et de l'espace pour les relations : une approche féministe des institutions. *In : La ville : quel genre ? L'espace public à l'épreuve du genre*. Faure E., Hernandez-Gonzales E., Luxembourg C. (Eds.), Montreuil, Le temps des cerises : 115-134.

Noddings N., 2013. *Caring. A relational approach to ethics and moral education*. Berkeley, Los Angeles, University of California Press, 256 p.

Steiner P., 2017. Le concept de tension dans la sociologie de Weber. *L'Année sociologique*, 67(1) : 163-188.

⏩ Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier Danone Nutricia Research (Alger et Palaiseau) pour le soutien financier apporté à cette recherche et pour les échanges fructueux avec les équipes sur les résultats. Ils remercient également les relecteurs et les évaluateurs anonymes pour leurs critiques et suggestions qui ont permis l'amélioration substantielle du chapitre tant dans le contenu que dans la forme.

Chapitre 2

(S'en) sortir de la cuisine ! Reconfigurations des rapports de genre et pratiques alimentaires à Casablanca

Hayat Zirari

Résumé. Cet article porte sur quelques résultats d'une recherche anthropologique récente menée sur les changements des habitudes alimentaires en milieu urbain. Les résultats du terrain font ressortir l'existence de transformations significatives dans les rapports des femmes à l'alimentation. Parmi ces transformations, nous nous intéressons en particulier au réajustement que connaît l'attribut de la *hdaga*, habilité et excellence dans les rôles domestiques, supposées caractériser les femmes. Ces évolutions confrontent les femmes à des tensions entre injonctions sociales et aspirations individuelles au mieux-être et à l'épanouissement.

Introduction

Cet article propose de rendre compte des rapports de genre et de leurs articulations avec les systèmes alimentaires[1] de l'espace urbain casablancais, à travers les changements dans les pratiques alimentaires. Nous avons ainsi fait le choix de porter un regard sensible au genre[2] sur l'alimentation. Ce regard est attentif aux interactions sociales interindividuelles et questionne les rapports sociaux de sexe. Ce chapitre s'inscrit par ailleurs, à travers une approche ethnographique des usages quotidiens, dans le champ de la recherche en anthropologie de l'alimentation (Verdier, 1979 ; de Garine, 1980 ; Goody, 1985 ; Fischler, 1990 ; Corbeau, 1992 ; Corbeau et Poulain,

1. Selon Jean-Pierre Poulain, le « système alimentaire » est l'une des dimensions de « l'espace social alimentaire » et « correspond à l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable » (Poulain, 2013 : 220).

2. La notion de genre renvoie aux attributs accordés aux hommes et aux femmes dans une société. Ces distinctions tendent à expliquer les hiérarchies et les différenciations de rôles et de statuts entre les genres. L'approche par le genre permet de tenir compte des contextes sociohistoriques et socioculturels de la construction des identités sexuées, en marquant la distance par rapport aux approches essentialistes du féminin et du masculin.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c2

2002) : un ensemble de recherches, conduites dans des contextes différents depuis une quarantaine d'années, qui se sont intéressées à l'alimentation sous des angles variés, mais peu souvent sous celui du genre. Ce n'est que relativement récemment que l'intérêt scientifique de la perspective croisant genre et alimentation a été souligné et affirmé dans l'espace francophone des sciences sociales (Fournier *et al.*, 2015). Dans ce chapitre, nous empruntons cette perspective pour interroger et mieux comprendre les mutations en cours dans la société marocaine.

⏩ Méthodologie de l'enquête de terrain

Une enquête ethnographique a été menée sur les rituels de familles urbaines autour des repas et des pratiques alimentaires dans la ville de Casablanca[3]. Cette enquête, réalisée au cours de l'année 2017[4], s'est appuyée sur trois supports de recueil d'informations : entretiens individuels, entretiens de groupes et observation participante au cours de rencontres répétées avec les enquêté(e)s. Quarante entretiens ont été conduits avec des femmes et dix avec des hommes ayant des enfants, tous habitant des quartiers populaires et au niveau de vie moyen.

L'exploration de l'alimentation et de ses rituels au quotidien dans des familles urbaines a permis une immersion dans la vie intime des interviewé(e)s, facilitée par l'intérêt croissant pour l'alimentation et la nourriture dans la société urbaine. L'alimentation se révèle être en lien avec diverses dimensions, culturelle, identitaire et affective. Elle mobilise des registres multiples : différenciation sociale et valeurs associées, plaisir, peur, attachement, indifférence... Globalement, nous avons rencontré, durant les entretiens, une implication forte et spontanée de la part des enquêté(e)s, des femmes en particulier. Bien qu'apparaissant banale au premier abord, l'alimentation s'est révélée occuper une place majeure, sinon essentielle, dans la vie quotidienne de ces dernières et plus globalement de leurs familles. Les hommes, à l'inverse, se sont avérés moins prolixes et plus enclins à renvoyer ou à déléguer à leur femme la responsabilité de répondre aux questions relatives à la cuisine. Ils semblaient se positionner davantage comme destinataires des activités culinaires et alimentaires, et non comme contributeurs[5].

Nos analyses s'organisent en deux moments. Le premier est relatif à l'évolution de la société et aux nouvelles reconfigurations des rôles de genre dans l'espace urbain. Le second rend compte des parcours de vie de femmes, de leurs conditions sociales et matérielles d'existence et des injonctions auxquelles elles font face en relation avec l'alimentation. À partir de ces analyses, nous aborderons ensuite, à travers le rapport à l'alimentation et particulièrement à la cuisine, les mutations en cours qui affectent les rôles de genre dans la société marocaine.

3. La ville de Casablanca offre une grande diversité sociologique et une mixité sociale permettant d'appréhender les changements de fond que connaît la société urbaine au Maroc.
4. Cette enquête a été réalisée dans le cadre d'une enquête Foodstyles initiée au sein d'un partenariat entre le Cirad et Danone Nutricia Research.
5. Nous avons cependant noté un intérêt manifeste des hommes interviewés pour l'alimentation dans ses dimensions de santé, bien-être (régime alimentaire, sport, etc.), plaisir et recherche de satiété.

⏩ Reconfigurations des rôles et des rythmes alimentaires

L'analyse de l'évolution des conditions de vie au Maroc[6] démontre des changements sociaux et culturels de positions et de rôles respectifs des hommes et des femmes, accompagnés de transformations démographiques, économiques et politiques, conjuguées à des réformes juridiques et constitutionnelles importantes[7]. De nouvelles configurations familiales refaçonnent les attributs stéréotypés des rôles des hommes et des femmes[8]. Des valeurs émergentes, consacrant notamment un plus grand individualisme, président à une renégociation de la place des hommes et des femmes dans la société marocaine contemporaine (Rachik, 2005).

Dans un Maroc devenu majoritairement citadin, l'espace urbain est le lieu privilégié de ces changements. Caractérisé par une pluralité de styles de vie et d'usages sociaux, il constitue une avant-scène des transformations sociétales. Le fonctionnement de la vie urbaine constitue un « miroir concret des normes de genre » et illustre « l'expression de la différenciation des sexes » :

> « Comme expression de la différenciation des sexes, la ville donne à voir les normes qui régissent les comportements collectifs en la matière […]. Elle montre les archaïsmes et les évolutions, les transitions et les pérennités. Elle fonctionne comme une loupe permettant de mettre en évidence la matérialité de pratiques souvent symboliques. » (Denèfle, 2004 : 11)

Le mode de vie urbain aurait, ainsi, favorisé l'émergence de nouveaux comportements alimentaires en générant des changements significatifs dans les conditions matérielles de vie, le rythme des repas, les espaces de consommation et les manières de cuisiner. Nous tâchons de montrer comment ces changements dans le domaine de l'alimentation sont intimement liés aux évolutions qui affectent les rôles de genre, et en sont indissociables.

Manger autrement en ville : de la cuisine maison au snack

Des mutations importantes, liées au mode de vie dans de grandes agglomérations urbaines telles que Casablanca[9] — du fait de l'éloignement fréquent entre

6. « Le Maroc connaît des mutations profondes dont il faudra tenir compte […]. L'accroissement de l'urbanisation, dû aux migrations internes, masculines et féminines, tend à engendrer l'émergence de nouvelles configurations relationnelles entre les sexes, marquées notamment par l'affaiblissement notable des liens de solidarité traditionnels, des changements dans l'organisation sociale et culturelle, dans ce que cela implique comme changement des perceptions, des rôles, des prérogatives et dans l'investissement de l'espace social, politique et communautaire » (Zirari, 2006 : 189).

7. Nous pensons notamment aux réformes du Code de la famille en 2004, et du Code de la nationalité et de la Constitution en 2011.

8. Les stéréotypes de genre jouent un rôle important dans le façonnement des représentations collectives et la catégorisation des identités sexuées. Les présupposés sexués qui sous-tendent ces stéréotypes attribuent aux femmes des caractéristiques définies le plus souvent négativement et en référence à celles des hommes. Ces présupposés sont invoqués pour justifier de cantonner les femmes aux rôles domestiques et de subordination.

9. Casablanca est une grande métropole économique. Elle se caractérise par des disparités sociales, économiques et territoriales. Plus d'un tiers de la population se retrouve dans l'espace périurbain. Elle constitue, de ce fait, un laboratoire d'observation privilégié eu égard à la diversité, au brassage et aux tensions qui la caractérisent.

le domicile familial et les lieux de travail, des activités salariées des femmes et de la scolarisation des filles —, se lisent dans l'évolution des rythmes alimentaires des familles urbaines et de l'affectation des rôles sexués. L'éloignement du lieu de travail, notamment, renforce la consommation hors domicile.

De nouvelles habitudes alimentaires accompagnent ces « urbanités » diverses au sein d'une « nouvelle citadinité en pleine gestation » (Naciri, 2018) : manger une nourriture préparée ailleurs que dans la cuisine familiale, « manger dans la rue », « manger dehors », comme dans les *mahlaba* (محلبة)[10] ou en achetant auprès de vendeurs de snacks ambulants… Autant d'indicateurs de changements majeurs dans les habitudes alimentaires, et dans l'organisation des rôles sociaux qui les accompagnent.

À « la nourriture de la rue » se voient associées des représentations différentes selon le lieu, le type et la nature des aliments consommés, ainsi que selon le statut social et le mode de vie des mangeurs urbains. Manger très fréquemment « dehors » est rattaché au statut de célibataire pour l'homme ou, lorsque celui-ci est marié, au manquement de l'épouse à son rôle nourricier. Dans le même registre, la nourriture préparée à la maison (*makla dial dar*) est ainsi opposée à celle de la rue (*makla dial zanka*).

L'enquête auprès des femmes et des hommes rencontrés permet de mettre au jour des différences d'appréciation, sinon des divergences, dans les valeurs attachées à cette opposition. La récurrence, dans le discours des hommes, de l'importance accordée à la *makla dial dar*, laisse entrevoir une résistance au changement des rôles et des statuts des femmes dans la vie familiale.

L'alimentation de la maison apparaît ainsi comme un vecteur d'ancrage dans le domestique des rôles féminins. Elle est associée à la sécurité — liée à la maîtrise du mode de préparation — et à la qualité saine de l'alimentation :

> « Quand je cherchais à me marier, j'ai opté pour une femme qui cuisine *beldi*[11] [local, de chez nous]. C'était un critère de choix. Ma femme fait tout à la maison. On mange *beldi* et fait maison [*makla dial dar*] : le pain, les tajines, de la bouillie d'orge… tout. » (homme, 40 ans, commerçant ; son épouse a 24 ans)

À l'inverse, le *makla dial zenka* est souvent présenté par les femmes comme un espace d'affranchissement, où les normes voire les interdits peuvent être bravés.

---

10. Ce mot signifie littéralement « laiterie ». Aujourd'hui, la *mahlaba* ne désigne plus uniquement un commerce où on achète et consomme des produits laitiers frais. On y trouve aussi désormais des jus de fruits et différentes collations (gâteaux, crêpes, etc.). Les *mahlaba* se situent à chaque coin de rue et sont ouvertes à toute heure de la journée et une bonne partie de la nuit. Dans ces échoppes, les produits sont consommés sur place, debout ou assis. Ils peuvent aussi être emportés. Les *mahlaba* sont très fréquentées par la jeunesse casablancaise, notamment à la sortie des lycées, des boîtes de nuit ou après une pratique sportive. L'observation régulière de ces lieux depuis plusieurs années, dans divers quartiers du centre de la ville, suggère une fréquentation accrue par des publics d'employés et de jeunes cadres. Ces commerces sont des lieux de lecture privilégiés des évolutions de l'alimentation à Casablanca. En effet, leur offre a beaucoup évolué par rapport à celle d'origine. Elle s'est considérablement diversifiée et a été adaptée aux évolutions des goûts et des pratiques des consommateurs. Par ailleurs, ces lieux sont économiquement et géographiquement accessibles, et des catégories sociales diverses les fréquentent.

11. Les produits alimentaires *beldi* jouissent au Maroc d'une excellente notoriété. Le *beldi* fait référence à plusieurs sens : local, naturel, ancien, traditionnel, etc. ; il est souvent opposé à *roumi* (étranger, chrétien, moderne, etc.). Cette opposition est cependant à interroger au regard des pratiques, des contextes et des différentes fonctions et significations qui s'y rattachent.

L'alimentation provenant de l'extérieur du foyer ouvre ainsi le champ à des ruptures occasionnelles, ou plus installées, avec l'activité domestique habituelle et attendue de gestion et de préparation de la cuisine.

« À grand goûter, petit dîner » : *cascrot* et allègement du dîner

Quatre prises alimentaires principales rythment traditionnellement l'alimentation familiale au Maroc : le petit déjeuner (*l'ftour*) ; le déjeuner (*l'ghda,* ءادغلأ) ; le casse-croûte (*cascrot*) ; et le dîner (*l'3cha,* ءاشعلأ). L'enquête nous a permis de confirmer l'importance de ces quatre moments qui scandent le temps quotidien par le partage d'aliments[12]. Elle nous a aussi réservé des observations plus inattendues, témoignant de l'importance prise dans certains contextes par le *cascrot* (ou goûter) — cité par les interviewé(e)s parmi les quatre repas. Les entretiens — notamment quand ils se déroulaient dans l'après-midi au domicile des interviewées — nous ont donné plusieurs occasions de vivre ce moment de commensalité partagé par les enfants, les adultes et parfois les visiteurs ou voisins de passage :

> « Pour moi, le casse-croûte est important. Je mets à table un assortiment de mets, déjà la base : thé, huile d'olive, confiture, pain… ; et selon *lwajed* [دجاو يل : ce qui est disponible] : un cake, des crêpes préparées la veille. Parfois, des pizzas, ou *batbout* farcis, des grands *msemen* [crêpes] farcis à la viande hachée ou à la graisse et oignons… J'accommode ce qui me reste et sers selon ce qui est disponible au gré de mon état d'esprit, mon temps, mes moyens… » (gérante, 48 ans, trois enfants)

Plusieurs enquêtées ont souligné la liberté prise dans la préparation du *cascrot*, qu'elles présentent comme un repas dépourvu du stress qui accompagne la gestion alimentaire et culinaire :

> « Je ne peux plus faire sans le *cascrot*. Allah ! Quelle paix que de ne pas penser constamment au repas du dîner ! Après un bon goûter, si quelqu'un a faim dans la soirée, il se lève et se prépare un petit en-cas pour lui. » (femme sans emploi, 45 ans, trois enfants)

Ainsi, le *cascrot* s'est présenté, durant l'enquête, comme un espace privilégié des changements en cours, tels que l'assouplissement des normes de préparation et d'organisation des activités culinaires et alimentaires. Dans le cadre du *cascrot*, les exigences d'un repas classique sont bousculées, ce qui génère une marge d'initiative, une liberté d'action, voire d'innovation, en matière de préparation et de mode de consommation. Ce repas permet notamment une consommation individualisée tout en se situant dans un espace-temps de partage commensal. La table étant mise, les personnes présentes se servent elles-mêmes, ce qui permet l'arrivée échelonnée de nouveaux convives, qui s'intègrent dès lors facilement dans ce partage. C'est aussi un moment de sociabilité et de partage avec les voisins ou visiteurs imprévus, exempt des exigences et des normes qui accompagnent un repas ordinaire.

Le *cascrot* se singularise par une position d'entre-deux, puisqu'il se situe entre le déjeuner et le dîner, deux repas plus fortement ritualisés. Comme nous l'avons

12. À noter que la semaine est caractérisée par deux temporalités distinctes : les cinq jours d'activité professionnelle et les fins de semaine, généralement non travaillées (samedi et dimanche). Le temps alimentaire est par ailleurs aménagé différemment pendant les évènements festifs tels que le Ramadan, les mariages ou la fête du sacrifice (*Aïd al-Adha* ou *Aïd el-Khebir*).

observé, il peut même être substitué au dîner, ainsi que le montre cette sentence énoncée par plusieurs enquêtées comme un dicton : « À grand goûter, dîner léger ». Le *cascrot* constitue une sorte de repas tampon qui permet aux femmes d'optimiser, et probablement aussi de réduire, les dépenses et la charge de travail associées à la préparation du dîner. Le dîner qui suit un bon *cascrot* est parfois présenté comme « un bricolage », une « improvisation », un repas fait « de restes » des préparations du midi ou de la veille, sans que cela ne pose trop de problèmes, ni ne cause de jugements négatifs. Autour du *cascrot* se joue une reconfiguration des rôles de genre en matière d'organisation et de gestion des tâches familiales liées à l'alimentation.

Nouvelles sociabilités urbaines, nouveaux usages culinaires

De nouvelles sociabilités alimentaires se développent en fin de semaine, avec des sorties qui semblent devenir habituelles même chez les familles les plus défavorisées. Que ce soit dans des stations-service situées en sortie de ville — où les familles se rendent pour manger principalement des grillades de viande —, des snacks connus pour leurs sandwichs, des poissonneries (petits restaurants spécialisés dans les fritures de poisson) ou des pizzerias de quartier, « manger dehors » devient un rituel pour de nombreuses familles.

Les vendredis et/ou les week-ends offrent également des occasions d'externaliser le repas, notamment le couscous du vendredi. Le week-end offre ainsi l'occasion de rencontres autour de repas familiaux chez la mère ou la belle-mère. Une occasion pour les femmes qui ont un emploi de se décharger, à ces occasions, de la cuisine, tout en répondant à l'exigence de visites familiales, mais dans un cadre de convivialité et de sociabilité.

S'il est d'usage, dans la plupart des foyers au Maroc, que le couscous soit consommé tous les vendredis, journée traditionnellement consacrée par les musulmans à la prière collective, celui-ci est de plus en plus consommé le samedi ou le dimanche en dehors du foyer, chez les parents de l'un ou l'autre des époux. Ce déplacement temporel du couscous d'un jour saint vers les jours non travaillés peut être interprété à la fois comme un indice de sécularisation et, plus prosaïquement, comme une adaptation aux contraintes de la vie urbaine casablancaise.

Par ce déplacement, la responsabilité de la préparation du couscous est réaffectée à la belle-mère ou à la mère de l'épouse, ce qui correspond à une inversion des rôles : jadis, en effet, la préparation de ce plat constituait l'un des rites de passage culinaires de la mariée nouvellement arrivée au sein de sa belle-famille. L'emménagement chez la belle-famille étant de moins en moins fréquent et le travail salarié féminin occupant une place de plus en plus importante, ce rite a perdu de sa centralité. Mais, même lorsque la famille habite dans un logement indépendant, la transmission du savoir-faire n'est pas pour autant complètement rompue. Elle peut être assurée aussi bien par la mère que par la belle-mère de l'épouse :

> « Je vais chez ma mère le vendredi pour le couscous. J'y retrouve mes sœurs et frères et leurs enfants. Le samedi c'est chez ma belle-mère qu'on mange à midi et on y reste l'après-midi… jusqu'au goûter. » (salariée, 38 ans, deux enfants)

Dans une ville comme Casablanca, ce moment du couscous en fin de semaine apparaît pour beaucoup des femmes interviewées — d'autant plus quand elles occupent un emploi salarié et se déplacent quotidiennement — comme un moment de répit.

Ainsi, l'externalisation de préparations culinaires permet-elle aux femmes exerçant un travail rémunéré d'alléger le fardeau du travail domestique, grâce à la contribution des mères ou des belles-mères. Par ailleurs, la congélation constitue une autre manière de contourner les contraintes quotidiennes et de les rendre compatibles avec les attendus du rôle de mère nourricière. Le congélateur[13] devient l'allié des femmes et un accessoire incontournable. Les aliments et les repas, préparés à l'avance, y sont stockés, ce qui permet d'anticiper la gestion quotidienne de l'alimentation et, surtout, de faire face aux visites imprévues.

Le réseau familial offre également l'une des ressources importantes pour « sous-traiter » une partie du travail culinaire, contre rémunération, sans perdre pour autant un certain caractère domestique à l'alimentation :

> « Je ne fais plus de pain moi-même, je le fais faire par ma belle-sœur. Chaque semaine elle me prépare le pain complet maison ainsi que les *msemen* [مسمن, crêpes marocaines] que je mets au congélateur… On s'aide ainsi, moi je m'allège… Je n'arrive pas toujours à "pétrir" le pain et elle, n'ayant pas de travail [au sens d'activité professionnelle rémunérée], se fait un peu d'argent. » (salariée, 40 ans, deux enfants)

Le mode de vie urbain a ainsi favorisé l'émergence de nouveaux comportements alimentaires en modifiant les conditions matérielles de vie, le rythme des repas, les espaces de consommation et les manières de cuisiner.

Être ou ne pas être *hàdga* : la mise à distance complexe des attentes envers les femmes

Autrefois priorisé — car préparant la jeune femme à la conquête de l'homme[14] et de son futur foyer —, l'apprentissage de la cuisine semble ne plus revêtir, chez les enquêtées, le même caractère nécessaire et déterminant. Ainsi, bien que la majorité des femmes interviewées s'accorde sur le fait qu'une très bonne cuisinière a plus de chance sur le marché matrimonial, elles ne s'enthousiasment pas de leur propre capacité à tenir ce rôle de « nourricière/cuisinière », souvent renvoyé au passé :

> « Bien loin de nous le temps de nos grands-mères. L'épouse se mesurait à sa qualité de cuisinière, à sa *hdaga* [حداقة] […]. Les journées et les saisons passaient et elle était constamment au fourneau, à cuisiner, nettoyer, faire le linge, s'occuper des enfants… » (vendeuse, 35 ans, deux enfants)

D'après le *Dictionnaire Colin d'arabe dialectal marocain*, la notion de *hdaga* renvoie à la « finesse d'esprit, perspicacité, dextérité […]. Habilité, savoir-faire », en

13. « Au-delà de l'aspect pratique de la technique, la congélation croise des enjeux sociaux et symboliques puissants. […] le congélateur est plus qu'un simple ustensile de cuisine. Il matérialise les principes de vie des familles rencontrées — des principes fondés notamment sur une quête du naturel et une maîtrise des temporalités » (Adamiec et Savani, 2018 : 123).

14. Durant l'enquête, sexualité et nourriture ont souvent été associées. Plusieurs parmi les femmes rencontrées ont soutenu — souvent en riant — que la majorité des hommes pensent à partir de « leur ventre », « aveuglés » par un double désir : sexuel et de « bien manger ».

particulier d'une bonne ménagère. L'adjectif *hàdga* (حادقة) désigne une personne « ingénieuse (dans les choses du ménage), habile, travailleuse avisée, industrieuse, diligente, active, soigneuse, compétente, économe » (Iraqui-Sinaceur, 1993 : 294). Ainsi, le qualificatif *hàdga* est invoqué pour faire l'éloge de l'excellence des femmes dans les tâches domestiques : cuisine, tenue de la maison, soins apportés à la gestion domestique et aux différents membres de la famille, etc. Il est important de mentionner que la figure de la *hadga* n'a été évoquée que pour désigner un passé proche, peut-être parce que c'est celui dont il convient de se distancier, celui des mères ou des grands-mères, qui étaient assujetties à une stricte répartition et une stricte hiérarchisation de rôle sexués. Ainsi, le fait d'avoir à assumer la fonction cuisinière et nourricière est souvent présenté comme une source de contraintes, plus que de gratifications.

Pour autant, l'attachement à l'habileté cuisinière et nourricière semble aussi avoir la vie dure. Certains discours témoignent des tensions, par exemple, qui accompagnent l'entrée de certains hommes dans cet espace de pratiques autrefois réservé aux femmes : la cuisine.

Plusieurs des hommes interviewés nous ont relaté leur pratique occasionnelle de la cuisine. De plus en plus d'hommes semblent en effet pouvoir être, pour reprendre les termes d'un enquêté, de « bons cuisiniers intermittents »[15]. Le même enquêté ajoutait : « Il y a des hommes qui font une excellente cuisine. Ceux-là, les femmes ne doivent pas trop les aimer [rire] » (enseignant, 45 ans, deux enfants). Cette dernière remarque illustre les enjeux de pouvoir qui demeurent autour de l'activité culinaire, toujours fortement marquée par la division sexuée du travail et des espaces domestiques, ce que cet autre enquêté exprime encore plus clairement :

> « Ma femme cuisine bien. Sa cuisine est bonne, sans être délicieuse ; disons, elle se laisse manger… Alors que quand je cuisine, la mienne est *ldida* [délicieuse]… Tu en manges et tu te ressers [large sourire] ! Je prends mon temps pour cuisiner… Pour ma femme, tant que je ne cuisine pas au quotidien, je peux me vanter comme je veux... » (employé, 44 ans, trois enfants)

L'actualité de la figure de la femme *hàdga*, douée de *hdaga*, se mesure aussi à travers les justifications que certaines enquêtées – les plus jeunes, salariées ou participant au budget familial — tiennent à apporter pour expliquer leurs sollicitations auprès de leur mari pour qu'il contribue au travail culinaire et plus largement domestique :

> « Je comprends qu'au début du mariage, on veut bien faire et tout faire bien. Préparer de bons plats et concocter de petites recettes pour deux ! Mais, très vite, on se rend compte, avec l'arrivée des enfants, le travail, le poids du quotidien et le rythme qu'on mène, qu'ils [les hommes] ne peuvent plus rester dans le salon, les jambes croisées… Il faut qu'ils mettent la main à la pâte, ne serait-ce qu'un peu… À moins de n'avoir aucune considération ni envie de passer du temps avec leurs épouses ! » (secrétaire, 32 ans, deux enfants)

15. Ce qui ne signifie pas que les hommes soient nombreux à cuisiner. La plupart des enquêtés masculins ne nous ont manifesté qu'une volonté très modérée de contribuer au travail culinaire et, lorsqu'ils le faisaient, c'était lorsqu'ils jugeaient que leurs rythmes, contraintes professionnelles et habitudes hors foyer (cafés, loisirs, etc.) leur laissaient une marge de disponibilité suffisante. La fréquentation des cafés reste une activité masculine. Elle mobilise 1 h 54 par jour pour 25 % des hommes contre 1 % des femmes (HCP, 2011).

Nous avons par ailleurs rencontré plusieurs fois l'expression d'une exaspération et d'un « ras-le-bol » quant à la responsabilité de la cuisine. L'aide sollicitée auprès de l'époux peut s'interpréter à la fois comme une recherche de solution en rupture avec le passé et le modèle de la femme *hàdga*, dont la préoccupation principale résidait dans le maintien du bien-être de son mari et de ses enfants, et comme la preuve de l'importance toujours présente de cette figure normative. Cette exaspération est exprimée y compris par des femmes bénéficiant d'une aide domestique. Même dans cette situation, elles se sentent gestionnaires de l'équilibre alimentaire et de la qualité de la cuisine, ce qui montre l'importance des attentes, largement intériorisées, liées au travail d'organisation, de conception, de gestion de l'alimentation et des repas.

Si l'on peut donc noter des évolutions significatives dans le rapport des femmes au travail culinaire, les injonctions à se montrer *hàdga* sont toujours fortes. Cette situation génère, pour les femmes, des tensions entre les attentes normatives auxquelles elles font face, qui s'accompagnent de jugements, et les aspirations personnelles qu'elles entendent réaliser (à gagner leur vie de manière autonome, à progresser dans leur carrière, à pratiquer des activités de loisir par exemple). Les transformations qui affectent la division sexuée du travail culinaire et les rôles féminins sont néanmoins marquées par une certaine inertie normative, la cuisine étant « au cœur de l'identité sociale et individuelle : elle fournit une "grille" pour considérer le monde et s'y situer, pour s'y incorporer et se l'incorporer » (Fischler, 1990 : 87).

⏩ La cuisine au quotidien : entre exaspération et consentement

Plus que tout autre activité domestique, la cuisine semble constituer l'espace qui catalyse le plus de charge mentale chez les femmes rencontrées :

> « Il arrive des fois où je sature, *safi* ! [ça suffit !]… Je ne veux plus entendre parler de bouffe, ni de cuisine, ni de rien du tout… Mais que veux-tu faire ? Tu dois te lever malgré toi ! Je me dis ce sont mes gamins et que je dois les nourrir et m'en occuper même si j'en ai ras-le-bol [expression prononcée en français]… Quand je suis dans cet état, je blâme Satan et m'impose de me bouger ! Dans ces moments, la religion aide énormément : je me dis que Dieu va me récompenser, il va récompenser toutes les mamans… Le bon Dieu n'oublie pas les mères. » (sans activité rémunérée, 40 ans, trois enfants)

La charge mentale de la cuisine, qui implique de réfléchir au menu, de « toujours se débrouiller », de « faire avec ce qu'il y a » ou de « faire même si le frigo et les poches sont vides », est une gestion quotidienne qui vire parfois à la surcharge et conduit à l'épuisement.

La critique de l'activité culinaire comme tâche routinière et mentalement éprouvante s'est imposée comme élément central de notre enquête. Elle est en effet très récurrente et émerge spontanément dans les discours des enquêtées :

> « Je pense au programme le soir. Quand je pose ma tête sur l'oreiller, je me dis : demain qu'est-ce que je vais faire à manger ? Après, je passe en revue ce qui me reste dans le frigo, ce qu'il y a comme légumes ! Je me dis : il me reste cela, cela et encore cela, je vais faire, je vais faire ceci ou je vais faire cela !!! *Safi*, c'est tout ! Le matin,

je me réveille tôt pour la prière du *fajr* [l'aube], que Dieu l'accepte, je prépare le petit déjeuner pour les enfants et puis je me pose un peu et rebelote : je pétris le pain… et le laisse reposer, je passe la serpillière et nettoie la maison, la vaisselle et reviens à la cuisine pour y passer la matinée : déjeuner, goûter [casse-croûte] ». (*mourchida* [conseillère religieuse], 44 ans, trois enfants)

De toutes les activités domestiques, nos résultats montrent que la cuisine est la tâche la plus décriée, du fait que la femme est la seule à y penser et à préparer à manger pour les autres. Les hommes, même ceux qui participent le plus activement au travail domestique, ont tendance à se limiter à certaines tâches qu'ils jugent « acceptables » — du point de vue de la division sexuée du travail domestique — et ne remettant pas en question leur statut d'homme[16].

Entre la volonté d'assurer le bien-être des enfants et la pression des attentes du mari, le rapport à la cuisine est en situation de forte tension. Au point que, devant la difficulté à y faire face, certaines femmes prennent de la distance face à ces attentes normatives :

« Ma mère a passé toute sa vie dans la cuisine, tout ce que nous mangions était préparé par ses soins. Jusqu'à maintenant, elle me prépare encore du pain, les *rghaif* [crêpes], *briouates* [chaussons farcis] que je mets au congélateur… Je suis dans l'incapacité de faire comme elle. Quant à ma fille, une fois mariée, je sais que c'est le congélateur et la "cocotte-minute" qui seront ses alliés [rire] ». (enseignante, 36 ans, deux enfants)

Les femmes enquêtées comparent leurs responsabilités et leurs charges de travail domestiques à la contribution des hommes à celles-ci. Le simple fait de s'autoriser une telle comparaison témoigne de la rupture d'un allant-de-soi, celle de la figure de la femme dont la qualité s'évalue à la *hdaga*. Cela renseigne également le développement, chez ces femmes, d'une conscience profonde à la fois de l'engagement et de l'effort déployés pour répondre aux besoins de la famille et de l'asymétrie entre hommes et femmes de ce point de vue.

Une réflexivité[17], prenant pour objet l'alimentation et marquant une distanciation vis-à-vis des normes alimentaires maternelles, est à l'œuvre ; le fait de faire autrement que sa propre mère ou belle-mère, justifié par la nécessité, parfois même revendiqué, est invoqué en ces termes :

---

16. L'Enquête nationale emploi du temps des hommes et des femmes au Maroc 2011-2012, réalisée par le Haut-Commissariat au plan (HCP), vaste enquête quantitative, apporte des éléments de mesure de la répartition du temps de travail domestique entre les hommes et les femmes. Les hommes consacrent à l'activité culinaire à peine 5 minutes quotidiennement, toutes catégories socioprofessionnelles confondues. La même enquête précise que : « au sein du couple, 41 % des maris déclarent n'avoir jamais participé aux tâches domestiques ». Et que « seuls 9 % des hommes mariés déclarent partager les tâches domestiques avec leurs épouses, et un sur cinq d'entre eux avoue le faire en raison du travail de son épouse ». Enfin, « la moitié des hommes mariés confirme le faire uniquement en cas de nécessité (en cas de maladie de l'épouse ou son absence) » (HCP, 2011-2012 : 83).

17. Cette réflexivité s'observe à travers un processus de distanciation vis-à-vis des normes culinaires dominantes, qui passe lui-même à la fois par des discours critiques face aux différentes injonctions auxquelles les femmes font face, et par des manières de faire, de gérer et d'innover dans le domaine culinaire, pour trouver des solutions, moins coûteuses en temps et en charge mentale, aux problèmes pratiques qu'elles rencontrent au quotidien. Sur le développement, dans le contexte de modernité alimentaire, de cette réflexivité, voir par exemple de Labarre (2001).

> « Ma belle-mère n'est pas enchantée de voir son fils rentrer et se faire réchauffer un plat que j'ai cuisiné et congelé, mais on ne peut pas faire autrement, mon salaire est aussi nécessaire que le sien. » (enseignante, 38 ans, deux enfants)[18]

Du côté des hommes, le changement en cours, donnant une plus grande légitimité aux aspirations individuelles, semble plus favorablement accueilli dès lors que leur jugement se porte sur leurs propres filles plutôt que sur leurs épouses :

> « J'aimerais que ma fille réussisse dans ses études qui puissent garantir une belle carrière. Ceci va lui assurer l'autonomie… Elle pourra se choisir un bon parti, avoir de l'aide à domicile… » (salarié, 35 ans, deux enfants)

Chez les plus jeunes parmi les interviewés, cette conscience se traduit par l'insistance sur les entraves que les rôles domestiques imposent au souci de soi. Le « souci de l'autre », l'engagement et l'exigence d'une disponibilité constante (Toronto, 1993), est ainsi vécu comme contradictoire avec le fait de se prodiguer des soins à soi-même, ce qui engendre des frustrations, elles-mêmes ouvertement formulées. Ces observations conduisent à tenir compte des changements structurels à l'œuvre dans la société et qui sont perceptibles dans les interactions quotidiennes autour de l'alimentation et de la cuisine.

Cette mise à disposition constante des femmes pour les tâches domestiques, culinaires en particulier, est vécue par nombre d'entre elles comme une contrainte les empêchant de déployer leur potentiel et de réaliser leurs aspirations individuelles. Ce processus d'individualisation, qui apparaît plus marqué chez les plus jeunes, est aussi visible dans les discours que les femmes plus âgées tiennent sur les générations précédentes :

> « On était sept enfants et ma mère avait en plus la charge de bien nous nourrir avec ce que mon père pouvait lui ramener comme aliments. Mon père était intransigeant et ma mère se pliait à ses désirs et préférences… En plus tout devait être fait maison… ! La corvée à vie, *tamar* [ارامت] ! 24 h sur 24. » (formatrice, 50 ans, trois enfants)

⏩ Conclusion

Une forte division sexuelle des rôles et du travail domestiques semble à première vue prévaloir au sein de la vie familiale dans le Maroc d'aujourd'hui. Nous soutenons que des dynamiques aussi discrètes que puissantes sont néanmoins à l'œuvre, ce que notre enquête a permis d'appréhender à travers l'étude des interactions au sein de l'espace familial et domestique et des discours à son propos.

Si les femmes président toujours à l'activité alimentaire et culinaire, les jeunes filles investissent de plus en plus pleinement les études, ce qui les conduit à limiter le temps accordé à la cuisine et l'importance de celle-ci dans leur socialisation.

Notre enquête permet de montrer comment le modèle traditionnel de socialisation féminine et d'organisation de la vie familiale fondé sur une compétence sexuée (la *hdaga*) est ainsi renégocié. La socialisation des jeunes filles, marquée par le passé par la transmission de savoir-faire culinaires, connaît des transformations

18. On reconnaît également, dans ce verbatim, l'importance toujours prégnante de la considération pour le fils et l'affirmation de la prééminence des hommes sur les femmes (Lacoste-Dujardin, 1985).

significatives : le poids du rôle domestique des femmes dans la gestion du travail alimentaire et culinaire, et plus globalement de la vie familiale, tend, semble-t-il, à diminuer.

On observe, dans le discours et les pratiques des femmes, non pas une remise en cause profonde de la répartition des rôles sociaux genrés, mais une recherche d'ajustement et de rééquilibrage. Ces ajustements témoignent d'un processus de changement en cours chez les nouvelles générations, dont les effets seront probablement plus tangibles en milieu urbain et dans les familles où les femmes génèrent des ressources monétaires et occupent une activité rémunérée.

Nous avons observé une mise à contribution des garçons — parfois même des maris — dans le travail lié à l'alimentation. Ces derniers sont alors appelés à participer à des tâches telles que les achats, la mise en place et le débarrassage de la table, la vaisselle, le réchauffage d'un plat voire la cuisine de leur propre repas.

Le besoin des femmes d'affirmer leur individualité dans la vie familiale et la légitimité qu'elles accordent au fait de prendre soin d'elles-mêmes, parfois même lorsque cela doit se faire au détriment des rôles alimentaires, sont des indicateurs saillants des changements en cours. Par-delà leurs responsabilités de mères et d'épouses, les femmes enquêtées affirment ainsi leurs aspirations personnelles. Cela se traduit par une critique acerbe de leur quotidien, par une aspiration à d'autres modes de vie de couple et de relation avec les hommes, incluant des notions de partage, d'entraide, de compréhension, d'empathie, et par l'affirmation d'un plus grand souci de soi (volonté de faire carrière, désir d'entretenir son corps, de manger plus sainement).

Ces changements constituent-ils une remise en cause des structures de fonctionnement familial et relationnel, entre les époux comme entre les parents et les enfants ? La réponse à cette question reste en suspens, mais toujours est-il que notre étude a permis de mettre au jour les tiraillements que les femmes vivent et les arbitrages qu'elles sont amenées à faire entre différentes sources de pression, entre normes, valeurs et pratiques sociales. Face à ces tensions, les femmes adoptent des stratégies leur permettant d'articuler leurs responsabilités familiales et leurs aspirations personnelles, notamment professionnelles. C'est le cas, par exemple, du recours à des aides culinaires, rémunérées ou non, faisant partie du réseau familial. C'est aussi le cas des aménagements pratiques consistant à congeler des mets préparés à l'avance, du recours à des repas hors foyer ou de la substitution du *cascrot* au dîner.

Les aspirations des femmes à l'émancipation semblent à première vue fortement contradictoires avec la pression des injonctions sociales visant la perpétuation du rôle de responsable et garante des traditions alimentaires familiales. Pourtant, ces deux dimensions ne sont pas vécues comme antinomiques et, en pratique, nous observons des réagencements des rôles de genre et des ajustements serrés des choix au quotidien.

⏩ Références

Adamiec C., Savani M., 2018. Le congélateur : un dispositif «trans». *Techniques & Culture*, 69 : 112-125.

Corbeau J.P., 1992. Rituels alimentaires et mutations sociales. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 92 : 101-120.

Corbeau J.-P, Poulain J.-P., 2002. *Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité*. Paris, Éditions Privat, 206 p.

Denèfle S. (dir.), 2004. Introduction. *In : Femmes et villes*. Tours, Presses universitaires François-Rabelais : 13-21.

Fischler C., 1990. *L'homnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob, 414 p.

Fournier T. *et al*., 2015. L'alimentation, arme du genre. *Journal des anthropologues*, 140-141(1) : 19-49.

Garine I. (de), 1980. Évolution contemporaine des croyances et interdits alimentaires. *Présence Africaine*, 113 : 129-146.

Goody J., 1985. Cuisines, cuisine et classes (traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort). Paris, Centre Georges Pompidou, Centre de création industrielle, 405 p.

Haut-Commissariat au plan (HCP), 2011-2012. *Enquête emploi du temps des hommes et des femmes au Maroc*.

Iraqui-Sinaceur Z. (dir.), 1993. *Dictionnaire Colin d'arabe dialectal marocain*. Rabat, Al Manahil, vol. 2.

Labarre M (de), 2001. Les trois dimensions de l'expérience alimentaire du mangeur : l'exemple du sud-ouest français. *Anthropology and food*, octobre.

Lacoste-Dujardin C., 1985. *Des mères contres des femmes. Maternité et patriarcat au Maghreb*. Paris, La Découverte, 268 p.

Naciri M., 2018. *Désirs de ville*. Rabat, Économie critique, 598 p.

Poulain J.-P., 2013. *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, PUF, 288 p.

Rachik H., 2005. *Rapport de synthèse de l'enquête nationale sur les valeurs.* Cinquantenaire de l'Indépendance du Maroc, cinquante ans de développement humain et Perspectives 2025, 76 p.

Verdier Y., 1979. *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris, Gallimard, 376 p.

Zirari H., 2006. Évolution des conditions de vie des femmes au Maroc. *Rapport du cinquantenaire de l'Indépendance du Maroc* : 70-189.

Remerciements

L'auteure tient à remercier Farid Ghrich qui a contribué à l'enquête de terrain auprès des hommes et des adolescentes, pour son implication intellectuelle tout au long de cette phase, ainsi que les étudiants chercheurs, Saad Jafri, Soufiane Lachhab, Kchikech Zakia, Soumia Ezzikouri et Errifaiy Amina, qui ont facilité les contacts sur le terrain et aidé à la retranscription des entretiens. Elle remercie également Nicolas Bricas, Olivier Lepiller, Audrey Soula et Chelsie Yount-André du Cirad, UMR Moisa, pour leur appui et leurs relectures critique de ce chapitre. Cette recherche a été réalisée dans le cadre d'une collaboration entre le Cirad et Danone Nutricia Research et a bénéficié de fructueux échanges avec les équipes au Maroc et en France.

Chapitre 3

Puis-je manger en toute confiance ? La confiance et la défiance concernant la nourriture chez les jeunes de la classe moyenne indienne en milieu urbain

Shagufa Kapadia, traduction de Isis Olivier[1]

Résumé. Ce chapitre présente une étude ethnographique en milieu urbain en Inde. Elle examine la façon dont les notions de confiance et de défiance des jeunes influencent leurs choix alimentaires dans un contexte de transition des systèmes alimentaires au niveau global. Les discussions portent sur deux éléments. Premièrement, nous avons considéré la popularité importante d'un produit emballé, « les nouilles Maggi », et la confiance durable exprimée par différentes générations par rapport à ce produit. Deuxièmement, nous avons examiné le phénomène de manger à l'extérieur, une pratique courante chez les jeunes citadins de classe moyenne.

Mondialisation, jeunesse et confiance

La mondialisation et l'évolution des systèmes alimentaires en Inde

La mondialisation est un processus qui passe par l'échange de personnes, de produits et de processus à travers le globe (Bhagwati, 2007). Pour certains, ces échanges ont eu des résultats positifs, par exemple : une meilleure qualité de vie ; la mobilité sociale ; l'accès à des nouvelles technologies et des opportunités de croissance économique. Toutefois, ces transformations engendrent souvent des conséquences plus négatives, par exemple : l'effondrement des traditions et des valeurs culturelles ; une dépendance accrue aux ressources étrangères ; une diminution de prévisibilité et de contrôle (de la situation économique et politique) (Marsella, 2012).

En Inde, de nombreux changements associés à la « mondialisation » résultent des réformes économiques de 1991. Ces réformes, connues sous le nom de LPG, pour

1. Titre original : « Can I Trust this Food? Trust and Distrust in Eating among Middle Class Youth in Urban India ».

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c3

libéralisation, privatisation et globalisation, ont facilité l'entrée du pays dans le capitalisme mondial néolibéral. Ces changements ont favorisé le libre-échange transfrontalier et l'entrée des investisseurs étrangers, en particulier les multinationales, afin d'assurer une meilleure intégration de l'Inde dans l'économie mondiale. Ces transformations politiques et économiques ont modifié radicalement les systèmes alimentaires au niveau mondial. En Inde, comme dans d'autres pays émergents, la libéralisation du marché, les investissements directs étrangers et les revenus accrus, associés à des moteurs sociaux, comme la migration vers les zones urbaines et l'embauche des femmes, ont façonné les manières dont les gens accèdent à la nourriture, la préparent et la consomment (FAO, 2004).

En seulement quelques décennies, le système alimentaire indien s'est métamorphosé. Basé principalement sur la production et la conservation des aliments à domicile, celui-ci est devenu un système basé sur les aliments transformés emballés et accessibles dans les supermarchés, qui ont proliféré dans les grandes et petites villes. Sur le plan physique et économique, la manière dont les habitants accèdent aux aliments a également changé, de même que les types de publicités et d'informations concernant la qualité et la sécurité alimentaires auxquels les consommateurs sont exposés (HLPE, 2017). En Inde, les filières agroalimentaires traditionnelles n'ont pu répondre ni aux demandes de la population urbaine grandissante, ni à celle des consommateurs désireux d'obtenir des aliments toujours plus divers et d'importation occidentale. Ainsi, le secteur de la distribution alimentaire s'est transformé et modernisé autour des fournisseurs majeurs, avec une augmentation des importations alimentaires et des chaînes occidentales de restauration rapide (McDonald's, Pizza Hut, Subway, etc.) (Pingali, 2007).

Les transformations des systèmes alimentaires ont façonné les habitudes, surtout au sein des ménages urbains de classe moyenne. Chez ces familles en ascension sociale, deux formes de modifications du régime alimentaire coexistent. D'une part, les chercheurs ont constaté que, chez les consommateurs de classe moyenne qui mangent des plats traditionnels quotidiennement, le régime alimentaire s'est diversifié en fonction du revenu et d'une préoccupation croissante liée à la valeur nutritive des aliments. D'autre part, parmi les membres de cette classe sociale, la mondialisation et l'occidentalisation des régimes alimentaires se manifestent souvent sous la forme d'une préférence pour les boissons et les plats préparés disponibles dans les grandes surfaces et auprès des services de restauration rapide (Pingali et Khwaja, 2004). Simultanément, la hausse des revenus a permis une alimentation plus diverse et de qualité nutritive supérieure. Il y a aussi une volonté de payer pour la commodité, c'est-à-dire un temps de cuisson réduit. Ce facteur concerne surtout les femmes en milieu urbain qui travaillent en dehors de la maison. L'âge joue également un rôle dans les habitudes alimentaires. Alors que les habitudes alimentaires des générations plus âgées sont restées à peu près stables pendant cette période, les générations plus jeunes ont été davantage influencées par les aliments nouveaux, surtout ceux présentés dans les campagnes de publicité agressives ciblant les jeunes (Pingali et Khwaja, 2004).

La confiance vis-à-vis du contexte de mondialisation

Les questions de confiance sont au cœur des habitudes alimentaires contemporaines en Inde où le système alimentaire est en constante évolution. L'alimentation se trouve

dans un tourbillon de messages souvent contradictoires, incitant les consommateurs à se poser des questions sur les aliments pouvant être mangés en confiance. Plusieurs facteurs génèrent des doutes quant à la sécurité des aliments, créant de la défiance. Les maladies d'origine alimentaire liées à des problèmes d'assainissement, à l'absence d'accès à l'eau potable et au manque de surveillance sanitaire sont courantes, même si elles sont sous-évaluées. L'adultération intentionnelle ou fortuite des aliments est un autre élément préoccupant. Elle peut avoir une incidence sur la sécurité et la qualité des aliments, par exemple le faux étiquetage ou l'ajout d'impuretés peuvent provoquer des problèmes de santé importants (Paul *et al*., 2015). Le progrès et la prolifération des technologies de communication, ainsi que l'accès facile aux médias, surtout électroniques, favorisent la sensibilisation à ces enjeux.

Le profil de la classe moyenne indienne urbaine

Les réformes économiques néolibérales ont augmenté le niveau de croissance économique en Inde, offrant des opportunités de mobilité sociale plus larges. La période a vu l'émergence d'une « nouvelle » classe moyenne (NMC, pour *new middle class*). Grâce à leurs revenus disponibles, les membres de cette nouvelle classe moyenne ont pu participer activement à l'économie de marché en tant que consommateurs. Contrairement aux anciennes classes moyennes administratives, dont le statut correspondait à l'éducation et aux postes stables dans le secteur public, le statut des classes moyennes entrepreneuriales plus récentes est davantage lié aux habitudes de consommation (vêtements, musique, voyage et alimentation). Dans les analyses universitaires et selon la vision des Indiens, cette classe moyenne est souvent perçue comme porteuse de valeurs et de modes de vie nouveaux. Pour les membres de cette classe moyenne, les emplois salariés stables fournissent un revenu suffisant pour couvrir les besoins au quotidien : manger et boire ; avoir des loisirs ; et bénéficier de soins médicaux. Beaucoup d'entre eux accumulent des biens, possèdent au moins deux véhicules et des grandes maisons avec des commodités modernes (machines à laver, micro-ondes, etc.), où ils habitent avec leurs enfants, pour la plupart en petite famille nucléaire (Banerjee et Duflo, 2008). Malgré l'hétérogénéité de cette population, les caractéristiques principales de la nouvelle classe moyenne sont la mobilité sociale, la consommation, l'éducation, l'accès aux nouveaux médias et aux technologies de communication (Varma, 2007). La consommation comme élément déterminant est particulièrement frappante chez les jeunes de la classe moyenne qui sont la cible préférée du marché.

Les jeunes dans la classe moyenne urbaine

Avec une population de jeunes de 365 millions d'habitants, l'Inde est sur le point de devenir le pays du monde le plus jeune d'ici 2020 avec une moyenne d'âge de 29 ans (UNFPA India, sans date). La mondialisation a provoqué un changement majeur dans les conditions de vie des jeunes, surtout pour les ménages aisés de la classe moyenne. Les jeunes aujourd'hui ont de nombreuses occasions de connaître de multiples cultures, soit directement, soit *via* Internet ou la télévision (Jensen et Arnett, 2012). Plus à même que les adultes d'expérimenter des pratiques diverses (styles vestimentaires, musique, cinéma et alimentation), ils sont extrêmement sensibles aux influences de la mondialisation. Les jeunes Indiens contemporains

ont développé une identité biculturelle comprenant les cultures locales et globales (Arnett, 2002). Jensen (2011) souligne l'influence de la mondialisation sur les pratiques linguistiques, la consommation médiatique et les régimes alimentaires des jeunes, qui font partie intégrante du développement de leur identité (culturelle). En ce qui concerne le régime alimentaire, Jensen met en avant les caractéristiques telles les modifications des cuisines locales et l'augmentation de la restauration rapide occidentale dans les pays émergents.

Manger en dehors de la maison est une activité appréciée par les familles de classe moyenne, surtout les jeunes qui sont attirés par les services de restauration rapide. Plus de la moitié des Indiens de classe moyenne mangent à l'extérieur au moins une fois par mois, et 30 % mangent à l'extérieur au moins deux fois (Bamzai et Dangor, 2005). Cette pratique est particulièrement répandue dans les grandes villes. Comme l'a constaté Appadurai (1988) il y a quelques décennies, manger au restaurant est devenu plus courant dans les villes indiennes, puisque les familles aisées ont commencé à socialiser à l'extérieur de leur domicile. Pour les hommes et les femmes qui travaillent, il est plus facile de manger dehors que d'apporter de la nourriture de chez eux. Une nouvelle cuisine prolifère, non seulement au sein des ménages de classe moyenne, mais aussi dans les lieux publics. Cette situation favorise la consommation alimentaire institutionnelle de masse dans les lieux publics. La diversité alimentaire est plus importante chez les individus de la classe moyenne, comme l'indique leur tendance croissante à manger des aliments provenant d'autres régions et d'autres cultures. Cette situation est largement favorisée par la vie en ville de nos jours.

Pour les jeunes, manger à l'extérieur répond à des besoins multiples, comme diversifier leurs régimes alimentaires et socialiser avec les amis. Les jeunes sont particulièrement attirés par les *larris* ou les chariots de restauration, qui proposent principalement la cuisine *chatpata* (épicée et piquante), une saveur essentielle pour le palais indien. Une étude récente sur la consommation de la restauration rapide chez les étudiants universitaires à Dehli et aux alentours a révélé que les jeunes fréquentent régulièrement les lieux de restauration rapide pour s'amuser et pour varier de la nourriture de chez eux, même si la plupart déclarent que la nourriture faite maison est « meilleure ». Le goût, la qualité nutritive, l'ambiance et l'hygiène sont les facteurs principaux qui attiraient les individus à ces endroits (Goyal et Singh, 2007). Une autre étude dans le nord de l'Inde (Chandigarh) a montré qu'en règle générale les gens fréquentaient les lieux de restauration rapide pour des raisons de commodité et de prix (Aloia *et al.*, 2013).

Manger à l'extérieur ainsi que la prolifération générale des offres alimentaires conduisent les jeunes citadins à évaluer les bénéfices et les risques de divers aliments. Cette évaluation se fait en fonction de la qualité et du rapport qualité-prix du lieu de restauration et du type de nourriture proposé. Des questions de confiance se posent alors.

Nonobstant la pratique croissante de manger à l'extérieur, la nourriture faite maison est considérée comme la plus « *shuddha* » (pure). La valeur de la fabrication maison est en adéquation avec les croyances fondamentales culturelles et religieuses associées aux principes ayurvédiques (par exemple, la nourriture *satvic,* végétarienne et fraîche). De plus, la nourriture est préparée au sein de la famille, cœur de la société indienne et espace symbolisant la confiance absolue.

L'étude ethnographique présentée dans ce chapitre examine comment les notions de confiance et de défiance des jeunes déterminent leurs choix alimentaires, dans le contexte de transformation qui impacte les systèmes alimentaires au niveau global, comme par exemple l'industrialisation agroalimentaire et l'émergence des restaurants en ville. Deux éléments sont abordés. Le premier est lié à l'industrialisation agroalimentaire et le deuxième concerne le phénomène croissant de jeunes mangeant à l'extérieur. Le premier cas porte sur l'engouement considérable des nouilles Maggi, démontrant comment la confiance dans un produit emballé occidental se consolide depuis des générations. Le deuxième cas examine le phénomène de manger dehors, une pratique courante chez les jeunes de la classe moyenne.

Méthodologie

Des discussions avec cinq groupes témoins (*focus groups*) ont été réalisées avec des groupes de huit à dix jeunes hommes et femmes âgés de 18 à 21 ans. Tous étaient étudiants universitaires issus de familles aisées éduquées et urbaines à Baroda, une ville de taille moyenne en pleine croissance dans l'État de Gujarat, la région ouest de l'Inde. Tous les individus habitaient chez leurs parents. Les échanges ont porté sur les notions de confiance en général, ainsi que sur les concepts de confiance et de risque liés spécifiquement à la nourriture (les types d'aliments sûrs, les raisons, etc.). De plus, les discussions au sein des groupes témoins ont pris en considération : les pratiques alimentaires culturelles indiennes ; l'achat de la nourriture, des provisions, des marques ; les pratiques alimentaires quotidiennes ; et manger à l'extérieur. Les discussions avec les groupes témoins étaient menées dans la langue locale, *gujarati*, et traduites en anglais. Après chaque discussion de groupe témoin, le guide d'entrevue a été affiné afin d'inclure des questions en mesure d'approfondir certains aspects qui ont émergé lors des discussions précédentes. Les données étaient analysées par codage ouvert avec une approche thématique pour identifier les thèmes importants.

⏩ Confiance-défiance : un équilibrage perpétuel

Le curieux cas des nouilles Maggi : confiance trahie, confiance rétablie

Anju partage avec enthousiasme :

> « J'adore les nouilles Maggi ! Je peux les préparer moi-même et par rapport à d'autres nouilles, le goût est meilleur. De plus, on les mange depuis mon enfance. »

Nestlé, la première entreprise mondiale d'alimentation et de boissons, est un nom très connu en Inde. Son produit phare, les nouilles instantanées Maggi, est depuis longtemps la collation emballée préférée des ménages indiens dans toutes les régions urbaines et rurales et dans tous les groupes socio-économiques. L'entreprise a instauré la confiance en trois décennies depuis le lancement du produit en 1983.

La nouille, une denrée importée depuis l'Europe, est perçue en Inde comme occidentale. Elle y est devenue populaire principalement à cause du temps réduit de cuisson,

à l'opposé des méthodes traditionnelles indiennes de préparation, qui nécessitent une cuisson lente. Son attrait était particulièrement élevé chez les femmes de classe moyenne. Elle libérait les « mamans Maggi » — un terme inventé par Nestlé — de longues heures passées dans la cuisine, leur donnant du temps pour gérer le travail en dehors de la maison et les autres responsabilités domestiques. Avec le temps, Nestlé a fait des efforts considérables pour transformer le produit, afin qu'il corresponde au palais indien, en ajoutant quelques épices, comme dans les Maggi Masala (Maggi épicé).

L'histoire de Maggi représente la réussite d'une entreprise qui instaure de la confiance dans un produit étranger au sein des ménages indiens. Les nouilles (ou toutes formes de pâtes) sont associées à l'Occident, un symbole désirable de la modernité et de ses promesses de mobilité économique. Ceci renforce son attrait, surtout chez la classe moyenne urbaine avec ses aspirations à la modernité occidentale. Les jeunes en particulier ont adopté ce produit pour plusieurs raisons : il offre une diversité et une variation de la nourriture traditionnelle indienne ; il symbolise la mobilité sociale ; et la cuisson ne prend que deux minutes. Ce type de préparation alimentaire rapide est plus facile à gérer et plus valorisant pour les jeunes que les plats traditionnels indiens avec leur cuisson lente. De nombreux jeunes dans notre étude ont mangé ces nouilles quand ils étaient enfants. D'ailleurs, ils étaient sans doute élevés par les « mamans Maggi », qui ont favorisé leurs attitudes positives envers ce produit. Plusieurs éléments ont joué un rôle clé pour renforcer la confiance dans ce produit, lui permettant ainsi de surmonter une période de défiance, comme : la familiarité ; le lien affectif (images de la « maman Maggi » bienveillante et tendre qui peut répondre aux besoins de son enfant ou de sa famille en seulement deux minutes) ; les expériences positives et fiables du passé avec le produit et la marque ; sa grande adaptabilité et sa nature souple (les nouilles peuvent être mélangées à d'autres légumes et plats indiens). La fonctionnalité joue aussi un rôle : il est rapide et facile de préparer un plat apprécié par tous les membres de la famille. La femme est ainsi libérée de longues heures dans la cuisine, tout en gardant son rôle social traditionnel et l'image de « *Annapurna* » (la déesse de la nourriture et de l'alimentation)[2].

En juin 2015, cet aliment connu a déclenché une des pires crises alimentaires en Inde depuis une décennie. L'Autorité indienne de la sécurité alimentaire (FSSAI) a trouvé des taux de plomb dangereux dans les nouilles[3]. L'entreprise a été obligée d'enlever ses produits des rayons en Inde, provoquant la chute de ses ventes de 80 % du marché de nouilles à zéro en un mois. Le produit est revenu sur le marché en Inde en juin 2016.

Malgré cette crise, les nouilles Maggi demeurent le produit favori chez les familles indiennes, surtout les enfants et les jeunes. Quelques jeunes dans notre étude ont défendu la marque, exprimant même des doutes sur les accusations de taux élevés de plomb. Ils prétendaient que la crise aurait pu être un complot de la part de la concurrence. Yagya explique :

> « Dans le cas des Maggi, il y avait apparemment des taux élevés de plomb. Mais, regardez, tous les produits transformés contiennent des conservateurs. Les gens

---

2. Le terme *Annapurna* provient du sanskrit et signifie le donneur de nourriture et de nutrition. *Anna* veut dire « nourriture » ou « grains » et *purna* signifie « plein, complet et parfait ».
3. Source : http://www.businesstoday.in/current/corporate/maggi-noodle-crisis-how-it-all-began/story/220287.html (consulté le 15 novembre 2017).

> mangent les Maggi depuis des années, les jeunes enfants, surtout, les adorent et en ont mangé beaucoup. Alors, pourquoi ça ne posait aucun problème avant ? Je ne crois pas que la demande pour les Maggi ait diminué à cause de cet incident. Chez nous, on mange les Maggi depuis plusieurs années. Quand il n'y a rien, il reste les Maggi. »

En général, les participants ont déclaré avoir confiance dans les experts alimentaires et les organisations de consommateurs. Ils exprimaient un degré élevé de défiance à l'égard des médias et des chaînes d'information, des hommes politiques et de l'industrie agroalimentaire, car tous ces organismes sont perçus comme ayant des intérêts directs. Pourtant, les nouilles Maggi semblent avoir échappé à cette méfiance générale des entreprises agroalimentaires. Le produit est sorti de la crise du plomb relativement épargné au niveau de l'avis des jeunes de la classe moyenne. D'ailleurs, ils remettaient en cause les motivations de ceux qui ont répandu les informations concernant le taux de plomb du produit. Sonal a confié :

> « Je ferais confiance aux experts alimentaires. Les médias ne montrent pas tout. Les grandes entreprises sont puissantes et, donc, elles ne disent pas tout non plus. Regardez, Nestlé est devenu un grand nom, alors les concurrents ont créé le problème pour vendre leurs produits. »

Une telle défense du produit témoigne de la confiance que la marque a pu établir chez les jeunes consommateurs urbains de classe moyenne.

Manger à l'extérieur : une activité sûre (dans l'ensemble) pour les jeunes Indiens

Afin de comprendre le contexte alimentaire quotidien des jeunes Indiens contemporains, il faut prendre en compte leur style de vie. Les étudiants universitaires sont très occupés et obligés de jongler entre les cours, les devoirs et les loisirs. Ils passent une grande partie de la journée à l'extérieur de la maison. Peu d'étudiants apportent de la nourriture de la maison. Ils préfèrent manger au réfectoire universitaire, qui offre principalement de la restauration rapide indienne (*vada pau*, samosas, etc.) et occidentale (pizzas, burgers, etc.), ou dans les restaurants fast-food et les *larris* (charrettes à bras ou stands alimentaires) près du campus.

Alors que certains individus ont déclaré qu'ils mangeaient dehors parce qu'ils aimaient le goût de ces aliments, d'autres disaient qu'ils n'avaient pas le choix, puisque leurs mères ne pouvaient pas leur préparer le déjeuner, surtout si elles travaillaient à l'extérieur de la maison. Comme l'explique Ajay : « Il faut manger. Donc on mange ce qu'il y a à proximité ; on n'y réfléchit pas beaucoup ». La cuisine de rue vendue par les *larris* est très appréciée par les jeunes parce qu'il s'agit de *chatpata* (des collations épicées comme le *pani puri*, le *pau bhaji*). Parmi les aliments achetés au réfectoire ou aux stands de rue, les produits préférés sont le *vada pav* (sorte de burger végétarien) et la nourriture chinoise (préparée avec des épices indiennes), surtout les nouilles. Les jeunes qualifient ces aliments comme « abordables et rassasiants en même temps ». Les nouilles Maggi sont un produit préféré et même les kiosques Nescafé au campus vendent cette « collation rapide ».

Les *larris* font aussi partie intégrante du paysage urbain indien et cela malgré le fait que les aliments vendus sont généralement perçus comme étant de qualité et

d'hygiène douteuses. Aussi la nourriture des *larris* est peu chère et disponible à toute heure du jour ou de la nuit. Elle attire les gens de classes socio-économiques et d'âges divers. Pour les jeunes citadins de classe moyenne, les *larris* répondent à leurs besoins de manger, mais fonctionnent aussi comme lieux de rencontre pour socialiser avec les amis. Même si les questions d'hygiène alimentaire des *larris* sont une préoccupation courante chez les jeunes de la classe moyenne, ils restent très appréciés. Pour défendre l'alimentation des *larris*, Rohan explique :

> « S'il y a [une] contrainte horaire et un agenda chargé, on mange ce qui est disponible rapidement. Maintenant, les *larris* sont propres. S'il n'y a pas de [mauvaises] surprises après avoir mangé tel produit alimentaire à tel endroit, alors c'est bon ; quand on a faim, on mange n'importe quoi à l'extérieur, surtout quand on est avec des amis. »

De la même manière, Arti raconte :

> « Les aliments vendus dans la rue sont bons, [ils] sont goûteux et *chatpata* [épicés], [ils] sont variés, moins chers et, donc, conviennent à notre budget. »

Il a ajouté que, dans la mesure où les vendeurs de rue préparent les aliments devant leurs clients, il y a une certaine transparence au niveau de la préparation. Par ailleurs, il explique que les *larris* utilisent leurs ingrédients rapidement, « donc, les ingrédients sont forcément frais ». Il admet que « les alentours ne sont pas toujours très propres, évidemment… mais la nourriture compense cette lacune ». Les avis au sujet de la nourriture de rue dépendent aussi du type de nourriture, c'est-à-dire végétarien ou non. En général ce dernier incite davantage la défiance parce que la qualité de la viande peut être suspecte. L'attitude varie en fonction des saisons. Selon Mayuri :

> « Faire confiance à la nourriture ou pas dépend de la période de l'année aussi. Par exemple, on ne mange pas le *panipuri* pendant la saison pluvieuse… On se méfie de la qualité de l'eau pendant cette saison car elle est probablement contaminée. Les produits laitiers présentent un risque aussi à ce moment-là… Donc, il faut être vigilant étant donné le risque de tomber malade. »

Les jeunes de la classe moyenne symbolisent l'image du « consommateur pragmatique », qui mange à la maison, aussi bien qu'à l'extérieur. Même si le « consommateur pragmatique » a une confiance inébranlable dans la nourriture faite maison et une préférence pour celle-ci, il fait preuve de souplesse et de sens pratique quand il mange dehors. La confiance absolue dans la nourriture faite maison provient de la mentalité culturelle indienne-hindou qui considère que la nourriture faite à la maison est fraîche, propre et pure selon les principes fondamentaux d'un régime sain ayurvéda. Des éléments relationnels interviennent puisque, dans la plupart des cas, la nourriture est cuisinée par la mère, qui est naturellement une figure fiable, proche de l'individu. Cette relation est caractérisée par une familiarité importante et un lien affectif.

La familiarité ressentie avec la nourriture préparée à la maison s'étend à la nourriture vendue dans la rue. Cette dernière offre un cadre informel de plus en plus familier qui satisfait non seulement le besoin d'atténuer la faim, mais aussi le désir du goût *chatpata* (épicé) inhérent au palais indien. Elle propose une variété de nourriture, ce qui n'est pas toujours le cas avec la nourriture faite maison. Les points de vente de nourriture de rue deviennent souvent des endroits « branchés » pour les jeunes, qui

développent en conséquence un lien affectif avec ces aliments. Certains vendeurs de rue deviennent plus connus. Aussitôt les étudiants établissent une relation informelle avec eux, s'adressant à eux par leur nom avec des suffixes indicateurs de termes de parenté indienne, comme *bhai* (frère), *kaka* (oncle) ou *masi* (tante maternelle). L'utilisation de ces noms renforce la familiarité et la confiance. Quelques individus ont aussi une « ardoise » chez un *larri* avec un accord informel pour régler les paiements à la fin de chaque semaine ou de chaque mois. De plus, les clients réguliers ont des remises. Le processus d'évaluation de la confiance évolue à partir de l'expérience de gains et de pertes, ainsi qu'à partir de facteurs socioculturels et relationnels. Finalement, cette évaluation devient un jugement habituel par défaut.

Conclusion

Les constats évoqués ci-dessus révèlent la nature contre-intuitive du jeune consommateur citadin, indiquant que la confiance et la défiance vis-à-vis de la nourriture évoluent dans un processus dynamique et souple.

La nourriture faite maison suscite une confiance absolue. En général, les aliments de marque emballés et cuisinés à la maison inspirent aussi la confiance, parce qu'ils sont perçus comme répondant aux normes fondamentales de transformation et de sécurité alimentaires. Manger dehors occupe une place ambiguë sur le continuum confiance-défiance.

Le contexte général, caractérisé par l'urbanisation, l'industrialisation et l'entrée de chaînes alimentaires multinationales, joue un rôle important dans la transformation du rapport entre la confiance et la nourriture. Les contextes socio-économiques en transition, notamment l'industrialisation agroalimentaire accrue et l'aspiration des jeunes à la modernité, à la mobilité sociale et à la variété alimentaire dans un milieu interpersonnel connu, influencent les décisions individuelles liées à la confiance et à la défiance par rapport à la nourriture. Globalement, on constate une augmentation importante de la disponibilité et de l'achat d'aliments transformés emballés pour toutes les catégories sociales, à part les classes les plus pauvres (20 % de la population) (Vepa, 2004). Les citadines salariées de classe moyenne achètent régulièrement les produits alimentaires emballés et prêts à manger, nécessitant un temps de cuisson réduit, comme les nouilles Maggi. L'adoption générale des nouilles Maggi s'est construite grâce à sa qualité d'aliment utile et nécessaire. Au fur et à mesure, son utilisation s'est répandue au sein des familles, parce que le produit était commode, varié et changeait des aliments traditionnels habituels. Par ailleurs, plusieurs facteurs lui donnent une qualité semblable à la nourriture faite maison : la familiarité grandissante ; le lien affectif ; la facilité et la souplesse de préparation (l'adaptation aux goûts divers).

Bien que la nourriture faite maison soit la définition même de la confiance, manger à l'extérieur est une pratique courante chez les jeunes citadins. Elle est partie intégrante de leur routine quotidienne et constitue une habitude partagée avec les amis. Les jeunes sont conscients du fait que la nourriture à l'extérieur n'est généralement pas associée à la pureté, comme la nourriture faite maison. Ils savent que l'on ne peut pas avoir une confiance absolue. Toutefois, ils ont une attitude pragmatique

et souple quand il s'agit de manger dehors. La nourriture dans les restaurants et les cafés est considérée plus sûre que la nourriture vendue dans la rue. Pourtant, cette dernière est plus appréciée par les étudiants en raison des contraintes économiques et de la diversité des aliments proposés. L'expérience directe est déterminante dans la confiance ressentie par rapport aux aliments vendus dans la rue. Les jeunes individus évaluent les points positifs et négatifs de manger à l'extérieur. En général, l'absence de conséquences sanitaires négatives fortes est un facteur important qui renforce et consolide la confiance. En même temps, le degré de confiance varie en fonction de la saison. Pendant la mousson, la défiance prend le dessus parce que les *larris* ne respectent pas toujours les normes fondamentales en matière d'hygiène. La mousson augmente le risque de maladies transmises par l'eau.

Les deux exemples abordés ci-dessus, les nouilles Maggi et manger à l'extérieur, révèlent un rapport dynamique entre la confiance et la défiance à l'égard de la nourriture. Il varie en fonction des transformations dans les contextes économiques et politiques et des interactions interpersonnelles quotidiennes. Les jeunes font toujours des compromis, afin de trouver un équilibre adapté à la situation. De façon générale, ils s'intéressent davantage aux facteurs qui inspirent la confiance plutôt que la défiance. Ils considèrent à peine les facteurs de risques (et les conséquences sanitaires), comme la qualité des ingrédients crus utilisés (l'huile, la farine, les épices, etc.) ou la manière de laver la vaisselle des *larris*. Globalement, quand les jeunes mangent en ville, leur confiance ou leur défiance représente un compromis entre l'emploi du temps chargé et le besoin de manger, ainsi que le risque potentiel *versus* le goût *chatpata* et le rapport qualité-prix. D'autres facteurs interviennent, comme le désir d'une diversité alimentaire et la cuisson « en direct » qui minimise le risque lié au milieu insalubre.

Chez les jeunes Indiens citadins, les paramètres de confiance vis-à-vis de la nourriture reflètent les principes culturels et les influences contemporaines qui favorisent une adaptation dynamique dans un contexte en transition. La notion de confiance chez les jeunes individus est souple, leur permettant d'intégrer les éléments qui n'atteignent pas l'idéal. Par ailleurs, ils savent que l'idéal se trouve uniquement dans la nourriture faite maison.

⏩ Références

Aloia C.R., Gasevic D., Yusuf S., Teo K., Chocklingam A., Patro B.K., Kumar R., Lear S.A., 2013. Differences in perceptions and fast food eating behaviours between Indians living in high-and low-income neighbourhoods of Chandigarh, India. *Nutrition Journal*, 12(4) : 1-8.

Appadurai A., 1988. How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1) : 3-24.

Arnett J.J., 2002. The psychology of globalization. *American Psychologist*, 57(10) : 774-783.

Bamzai K., Dangor K., 2005. Much to chew upon. *India Today*, July 11.

Banerjee A.V., Duflo E., 2008. What is middle class about the middle classes around the world? *Journal of Economic Perspectives*, 22(2) : 3-28.

Bhagwati J.N., 2007. *In defense of globalization*. Oxford, New York, Oxford University Press, 344 p.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2004. *Globalization of food systems in developing countries: impact on food security and nutrition*. FAO Food and Nutrition Paper 83, Rome, 107 p.

Goyal A., Singh N.P., 2007. Consumer perception about fast food in India: an exploratory study. *British Food Journal*, 109(2) : 182-195.

High Level Panel of Experts (HLPE), 2017. *Nutrition and food systems*. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome, 152 p.

Jensen L.A., 2011. Navigating local and global worlds: Opportunities and risks for adolescent cultural identity development. *Psychological Studies*, 56(1) : 62-70.

Jensen L.A., Arnett J.J., 2012. Going global: New pathways for adolescents and emerging adults in a changing world. *Journal of Social Issues*, 68(3) : 473-492.

Marsella A., 2012. Psychology and globalization: understanding a complex relationship. *Journal of Social Issues*, 68(3), special issue : 454-472.

Paul B., Patel P., Malik J.S., Gera V., 2015. Food safety: The Indian perspective. *National Journal of Community Medicine*, 6(2) : 153-155.

Pingali P., 2007. Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food Policy*, 32(3) : 281-298.

Pingali P., Khwaja Y., 2004. Globalisation of Indian diets and the transformation of food supply systems. *ESA Working Paper*, FAO, 04-05 : 1-33.

UNFPA India, sans date. *Ninth Country Programme Highlights. India Country Office at a Glance*. https://india.unfpa.org/sites/default/files/pub-pdf/UNFPA%20Profile_combined.pdf (consulté le 03/12/2019).

Vepa S.S., 2004. Impact of globalization on the food consumption of urban India. *In : Globalization of food systems in developing countries: Impact on food security and nutrition*. FAO Food and Nutrition Paper 83, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome : 215-230.

Remerciements

L'auteure remercie madame Urvi Shah (Population Research Center, University Baroda) pour ses apports constructifs lors des révisions de ce chapitre ainsi que les étudiants qui ont participé aux enquêtes, et les relecteurs anonymes pour leurs pistes d'amélioration du texte.

Chapitre 4

« Manger dehors » dans les villes de Mexico et de Guadalajara : de quelques tensions entre les dimensions sanitaires et patrimoniales au Mexique

Liliana Martínez-Lomelí

Résumé. Ce chapitre se focalise sur l'alimentation extra-domestique au Mexique, où manger à l'extérieur est un acte quotidien dans la vie des urbains. Pour cette étude, une enquête ethnographique (entretiens et observation participante) a été conduite dans les villes de Guadalajara et de Mexico. Elle révèle que les dimensions liées, d'un côté, aux aspects de santé et de normes nutritionnelles et, de l'autre, aux aspects du patrimoine de la nourriture mexicaine sont vécues et perçues par les acteurs comme deux catégories à la fois en tension et en complémentarité.

⏩ Introduction

En novembre 2010, le Comité intergouvernemental de l'Unesco a déclaré patrimoine culturel immatériel de l'humanité : « la cuisine traditionnelle mexicaine — culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán »[1]. Elle a été inscrite la même année que le repas gastronomique français[2], et cela a relancé toute une discussion sur la construction des patrimoines, des territoires, et des traditions culinaires.

Parallèlement à cette patrimonialisation, le gouvernement mexicain avait récemment sensibilisé sa population sur les hautes prévalences d'obésité chez les adultes

1. Michoacán est le nom d'un État du Mexique. « Le paradigme de Michoacán » est le modèle présenté à l'Unesco pour désigner « un modèle culturel complet qui comprend des activités agraires, des pratiques rituelles, des connaissances pratiques anciennes, des techniques culinaires, et des habitudes et des modes de comportement ancestraux ». Source : https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400 (consulté le 30/11/2019).
2. Ultérieurement, en 2013, la diète méditerranée et le *washoku*, c'est-à-dire les traditions culinaires japonaises, sont entrées dans la liste.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c4

et les enfants; le Mexique occupant la deuxième place de taux d'obésité le plus élevé chez des adultes à l'échelle mondiale (32,4 %), après les États-Unis (38,2 %) (OECD, 2017). Ces deux conjonctures, d'une part l'inclusion dans la liste du patrimoine immatériel, et d'autre part les taux élevés d'obésité, ont eu l'effet d'attirer l'attention des Mexicains sur leur alimentation. En effet, pour certains, cette alimentation est perçue comme l'une des principales causes d'un problème de santé public; pour d'autres, comme un vecteur de développement du secteur touristique et économique intérieur.

Dans ce chapitre, nous verrons comment les consommations alimentaires extra-domestiques dans deux villes mexicaines génèrent des contradictions que les citadins doivent gérer. Dans un premier temps, nous verrons comment le fait de «manger dehors» constitue un acte quotidien dans la vie des urbains. Ensuite, nous explorerons deux dimensions spécifiques de l'imaginaire autour de l'acte de manger à l'extérieur : une dimension sanitaire médicalisée; une dimension patrimoniale de l'alimentation. Nous aborderons chacune de ces dimensions et la manière dont elles sont présentes dans les discours et les pratiques des mangeurs urbains. Finalement, nous verrons comment ces dimensions sont mises en tension par rapport aux normes hygiénistes et à la conception du patrimoine alimentaire du point de vue des usagers, en opposition à la conception institutionnalisée.

Les données et les analyses présentées sont le résultat d'une recherche dans le cadre d'une thèse sur l'alimentation extra-domestique dans deux contextes urbains mexicains : Guadalajara et Mexico.

La zone métropolitaine de Guadalajara est située dans l'Ouest du Mexique. C'est la deuxième ville la plus peuplée du pays, avec environ 4,4 millions d'habitants (Inegi, 2010). La ville de Mexico est la capitale du pays, où l'on estime qu'il y a 8,9 millions d'habitants et environ 15 millions de personnes qui habitent dans la périphérie et qui se déplacent quotidiennement à Mexico (Inegi, 2010).

Des observations participantes dans différents lieux de restauration commerciale, qui comprennent des alimentations de rue jusqu'à des restaurants haut de gamme, ont été réalisées. Ainsi, 61 entretiens semi-directifs ont été conduits auprès des consommateurs, des propriétaires et des employés des commerces de restauration, diversifiés en termes de sexe (36 femmes, 25 hommes), de niveau socio-économique (NSE) et d'âge (jeunes de 18 à 29 ans, adultes de 30 à 59 ans, personnes âgées de 60 ans et plus).

⏩ «Manger dehors» dans la ville : entre besoin et plaisir

«Manger dehors»[3] dans la ville est une affaire quotidienne pour une grande majorité des enquêtés. Les rythmes de travail, les grandes distances à parcourir chaque jour et l'infrastructure urbaine font de l'alimentation extra-domestique un besoin que l'on

3. Dans ce texte, l'expression «manger dehors» est utilisée pour désigner toutes les prises alimentaires qui entraînent une transaction dans un lieu de restauration commerciale. Même si le fait de manger hors de chez soi entraîne différentes occasions comme manger chez quelqu'un d'autre, ou manger hors de chez soi un aliment que l'on a amené et/ou préparé chez soi, l'on exclut ces occasions dans la suite du texte.

satisfait « quand la faim nous attrape » comme nous le dit Naty, une femme de 61 ans qui habite dans un quartier populaire au nord de Mexico. Les maisons où elle travaille en tant que femme de ménage étant situées toutes au sud de la ville, chaque jour, elle passe six heures dans les transports. « Je ne vais pas faire la difficile avec la nourriture, on mange ce qu'il y a » explique-t-elle. Comme Naty, une part importante des interviewés a signalé avoir pris un repas à l'extérieur le jour avant l'entretien.

« Manger dehors » est aussi une activité de l'ordre des loisirs qui permet de s'investir dans des relations de sociabilité. Étant donné que ce sont des villes étendues, les cercles familiaux ou amicaux ne sont pas toujours à proximité. Isaac explique comment le fait de se réunir au restaurant fait partie des logiques de la ville :

> « C'est rare d'aller chez les amis pour manger, parce que tu sais ? Il y a une complication : la ville de Mexico c'est trop pour pouvoir te déplacer, donc, se déplacer avec tous tes amis pour aller chez quelqu'un c'est difficile… On se voit dans tel endroit qui est plus central pour tous, alors parfait, c'est plus pratique comme ça. » (Isaac, Mexico, 29 ans, architecte, NSE moyen)

Isaac ajoute des éléments sur la façon dont les logiques de la ville ont changé pour lui la manière de se nourrir chaque jour :

> « Il y a des représentations de chez soi partout. Tu peux voir, par exemple, des gens qui habitent au-dessous des ponts, des gens qui utilisent les parcs comme des salons, des gens qui utilisent le métro comme une salle à manger, parce que tu ne peux pas rester chez toi autant de temps, alors la ville doit couvrir ces fonctions et elle doit offrir à ses habitants ces options. »

L'appropriation de l'espace public s'observe notamment dans le cas des alimentations de rue, où les commerçants et les gens qui y mangent donnent de nouvelles significations aux espaces publics. Ainsi une jardinière dans la voie publique peut devenir la salle à manger d'un groupe de jeunes. De cette manière, l'espace public est en négociation constante avec les pratiques quotidiennes des usagers.

Au-delà de ces usages, les significations de « manger dehors » prennent des différenciations selon le contexte comme le signalent Warde et Martens (2000). Dans les discours, le fait de manger à l'extérieur renvoie essentiellement à quatre dimensions : une dimension de sociabilité, une dimension affective, une dimension patrimoniale et une dimension hygiéniste ou sanitaire. Dans ce chapitre, l'on explorera ces deux dernières dimensions.

⏩ La dimension patrimoniale : entre la « mexicanité », l'exotisme et l'héritage préhispanique

Le patrimoine alimentaire est constitué par « l'ensemble des éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé » (Bessière et Tibère, 2011). Le patrimoine alimentaire est donc lié aux produits, aux plats mais aussi aux savoirs et aux savoir-faire alimentaires, aux symboles et aux techniques. De même, le patrimoine implique les manières de table, des codes sociaux et des formes de sociabilité, ou encore les lieux de vente de certains aliments qui contribuent à une différenciation des territoires.

Lorsque les interviewés essaient de donner du sens au fait de « manger dehors », à l'offre et à leurs préférences alimentaires, ils font appel à une notion de « mexicanité », qui les distingue d'autrui. Plusieurs dimensions du fait de « manger dehors » se réduisent à la phrase : « On mange comme ça, parce qu'on est des Mexicains ». Cela implique non seulement les aliments, les plats et les préférences liés depuis longtemps à la culture mexicaine, mais aussi des manières et des normes de gestion du temps et de l'espace[4] : « Puisqu'on a fait comme cela tout le temps, parce qu'on est des Mexicains ».

L'alimentation extra-domestique est ainsi vécue comme une partie du patrimoine, de ce que signifie être mexicain. Cependant, au sein même de la cuisine mexicaine, les interviewés font une forte distinction entre la cuisine mexicaine maison et la cuisine mexicaine de l'extérieur, c'est-à-dire de la rue. Les deux sont valorisées ; elles ne sont pas décrites comme étant opposées mais plutôt complémentaires. À cet égard, le cas de Clara est parlant. Celle-ci est née à Guadalajara, fille de père français et de mère anglaise, elle reconnaît que sa relation avec la nourriture, qui a des origines différentes, l'a confrontée à une complexification de ses préférences alimentaires :

> « Je sais que c'est une situation culturelle. Je n'aime pas la cuisine maison mexicaine, comme la viande au piment, et tout ce type de choses, je n'aime pas. Pour moi, le mexicain c'est soit de la cuisine faite maison, soit les *tacos*, et j'aime les *tacos*, mais les *tacos* [j'en mange] toujours dans la rue, pas chez moi. » (Clara, 45 ans, NSE haut, entrepreneuse, Guadalajara)

Ce qui est mexicain ce sont aussi les produits que l'on peut trouver sur les marchés, valorisés pour leur qualité mais, en même temps, repoussés pour leurs conditions sanitaires. Clara exprime un sentiment partagé par d'autres de nos interlocuteurs : le fait de manger dans la rue a « quelque chose qui ne s'explique pas, quelque chose qui ne se comprend qu'en le faisant ». D'ailleurs, des éléments d'authenticité — étroitement liés au goût, à la technique et aux ingrédients — sont, selon les interviewés, davantage présents dans les préparations que l'on mange dans la rue que dans les restaurants :

> « Bon, il y a beaucoup de saveurs que j'aime, par exemple, les *tortas*, évidemment je pense que les meilleurs endroits pour en manger sont les *torterías*, pas les restos, n'est-ce pas ? Demander une *torta* dans un resto, jamais… mais dans une *tortería*, oui. Mais par exemple, le marché d'Oaxaca, c'est le meilleur endroit du monde pour manger. » (Rebeca, 41 ans, NSE moyen/haut, avocate, Guadalajara)

> « Oui les tacos, ce sont les mêmes, mais si tu vas dans une *taquería* dans un beau quartier, elle est très différente d'une *taquería* dans une zone populaire : l'espace, le type de nourriture, les saveurs, les sauces, s'il s'agit d'un *taco*, c'est la qualité de la viande par exemple ; de ce que je peux dire par rapport à mon expérience, plus le *taco* est cher, moins il y a de goût, parce que la viande a plus de qualité, elle est plus fraîche… Le *taco* est universel. » (Rodrigo, 41 ans, NSE moyen, Mexico)

Rodrigo souligne que le *taco* est universel de manière quelque peu paradoxale : cela ne signifie pas que le *taco* est un aliment essentiel pour tous, mais seulement pour ceux qui mangent comme lui. Pour souligner l'importance du *taco* au niveau régional, il utilise une référence qui dépasse les limites du Mexique en tant que pays.

Une grande majorité des personnes considère que les aliments trouvés aux marchés ou dans la rue sont plus authentiques que ceux des restaurants, mais l'on va rarement montrer ces aliments aux étrangers. Les visiteurs étrangers sont plutôt conduits dans

4. Ces normes sont construites de manière socioculturelle (Fischler, 1990).

des restaurants bien établis, même si on considère que cela implique de sacrifier le goût de l'authentique. Norma raconte comment elle a fait une sorte de mise en scène pour les invités étrangers :

> « Pour moi, selon mon goût, dans mon quartier, il y a un endroit de rue où l'on prépare une viande plus goûteuse que dans le restaurant, bon marché, ils en vendent beaucoup. Si l'on va au restaurant, c'est lorsqu'on invite quelqu'un pour manger, surtout s'il s'agit d'un étranger, ou quelqu'un d'une autre région du Mexique, c'est plus facile de l'amener dans un établissement. C'est peut-être une question de statut, mais il n'y a pas longtemps le copain espagnol de ma nièce est venu et on a décidé de dîner des *tacos*, mais on n'allait pas l'amener dans la rue. On l'a amené chez Carnes Garibaldi. On ne se sent pas bien d'amener un étranger dans la rue. On l'a amené à un endroit plus joli, plus pittoresque pour qu'il ait une bonne impression. Il a fait tout un bazar parce qu'il ne voulait pas manger les *tacos* avec la main. » (Norma, jeune femme au foyer, 27 ans, NSE moyen/bas, Guadalajara)

La mise en scène du patrimoine alimentaire est l'un des points les plus controversés lorsque les décisions sur les stratégies pour la conservation du patrimoine s'imposent à travers les institutions (de Suremain et Matta, 2013). L'organisation de foires des cuisines populaires, les dénominations officielles des cuisines traditionnelles, ou l'organisation de conventions touristiques sont plusieurs exemples qui illustrent la façon dont la mise en scène du patrimoine ne correspond pas toujours à ce que les usagers font de lui au jour le jour. La cuisine extra-domestique mexicaine est composée d'une très grande variété. Les régions ont chacune leurs spécialités et cette diversité est très souvent mobilisée comme un atout de la gastronomie mexicaine. En même temps, elle provoque chez les citadins un sentiment d'« étrangeté » à l'égard de ces cuisines lointaines. L'effet de l'inconnu et de « l'exotisme » est alors de mise quand il s'agit de « manger dehors ».

Cet exotisme culinaire montre que les délimitations d'une cuisine considérée comme propre vont au-delà des divisions territoriales ou géopolitiques. L'exotique peut aussi se retrouver dans la cuisine dite mexicaine. Les efforts qui historiquement ont été faits pour l'unification et l'exaltation du nationalisme au Mexique sont passés par « une » cuisine mexicaine (Pilcher, 1998). La cuisine mexicaine a été un des signes les plus visibles et durables de l'identité nationale. Cependant, comme le démontre Bak Geller-Corona (2016), ces cuisines sont liées au passé indigène et dues majoritairement au projet nationaliste qui a vu le jour au XIXe siècle, grâce aux livres de cuisine mexicaine qui revendiquaient la cuisine préhispanique. En conséquence, il n'y a pas qu'« une » cuisine mexicaine. Ladite homogénéité culturelle n'est en réalité pas visible dans les manifestations culinaires du vaste territoire mexicain. Comme le problématise Murcott (1983), l'État-nation est totalement débordé par ses cuisines. La cuisine préhispanique est d'ailleurs souvent associée au mythe ancestral selon lequel elle aurait été sacrifiée par les influences étrangères. Juan en témoigne :

> « Ma mère avait l'habitude d'aller au marché, acheter du fromage, des rillons, des sodas, des avocats, des *tamales*[5] de hareng, des *acociles*[6], qui sont des nourritures

5. Un *tamal* est une préparation qui date de l'époque préhispanique. Il est fait à partir d'une pâte de maïs avec une farce (salée ou sucrée), qui est mise sur des spathes, feuilles de maïs ou de bananier, et est cuit à la vapeur.
6. Un *acocil* est un crustacé dont le nom provient de la langue náhuatl. Il est aussi connu comme homard de rivière.

> préhispaniques, lorsqu'on a cette diversité, qu'est-ce qu'on peut demander de plus ? » (Juan, cireur de chaussures, 53 ans, NSE bas, Guadalajara)

La « mexicanité » est aussi liée aux manières de table. Le fait de prendre un *taco* par la main est quelque chose qui dénote une appartenance culturelle, ainsi que le fait de parler pendant que l'on mange :

> « Tout le monde parle pendant que l'on mange, ça ce sont les Mexicains. Il y a l'amie d'un cousin qui est venue d'Allemagne. Ma mère était en train de parler et elle continuait à manger, et on lui a demandé si elle était mal à l'aise, et elle a dit qu'elle n'était pas habituée à manger et à parler. L'heure du repas c'est l'heure de manger et c'est tout. Moi je pense qu'on est bavards, c'est cela qui nous distingue. » (Diana, 25 ans, NSE moyen, Guadalajara)

Les restaurants de haute cuisine mexicaine ont pour leur part gagné de la visibilité internationale à partir du moment où certains ont commencé à être classés dans les listes des meilleurs restaurants du monde. Cependant, cela ne fait pas partie des discours d'une grande majorité des mangeurs. Les jeunes adultes de NSE moyen/haut sont les seuls qui ont parlé de la haute cuisine mexicaine, sans pourtant la prendre comme une représentation de l'authentique :

> « Il y a par exemple, dans le centre de la ville, un endroit traditionnel qui s'appelle El Cardenal, c'est un bel immeuble ancien, bien conservé, il y a de la nourriture mexicaine très riche, traditionnelle, c'est plus cher, beaucoup plus cher mais c'est très bon, le service est impeccable, enfin. Ce n'est pas le restaurant Dulce Patria, parce que Dulce Patria est classé comme l'un des meilleurs, mais le plat est déjà déconstruit[7], c'est une autre chose. El Cardenal, c'est traditionnel mais avec une meilleure qualité, une meilleure présentation, une meilleure préparation. » (José, 35 ans, cadre, NSE moyen/haut, Mexico)

Pour les générations précédentes de tous niveaux socio-économiques, la grande cuisine mexicaine est perçue comme quelque chose de prétentieux. Pour les jeunes à haut NSE, les restaurants de grande cuisine mexicaine[8] ne font pas partie de leurs premières options lorsqu'il s'agit de manger dehors. Les restaurants mexicains haut de gamme traditionnels[9] ou les restaurants de cuisine européenne (notamment italienne, espagnole et française) sont préférés en raison de la haute disponibilité de préparations mexicaines à des prix inférieurs.

La patrimonialisation passe donc par des conceptions identitaires de ce que signifie être mexicain et manger mexicain, et des manières de table, des espaces et des occasions de manger mexicain.

---

7. José utilise le mot « déconstruit » pour qualifier la façon dont les chefs de la haute cuisine mexicaine présentent les plats d'une manière qui s'éloigne des présentations de certains plats plus largement connus.
8. Les restaurants de grande cuisine mexicaine sont des restaurants avec des chefs à notoriété internationale qui introduisent des éléments novateurs — dans les techniques et les présentations — et souvent esthétiques dans des plats que les personnes appelleraient traditionnels.
9. Les restaurants haut de gamme de cuisine mexicaine proposent des plats plus ou moins standardisés comparables à ce que l'on servirait à la maison, sans vraiment tenir compte d'éléments novateurs. Ils proposent de la cuisine mexicaine présentée et élaborée d'une façon « traditionnelle ».

⏩ La dimension sanitaire : réappropriation des discours sur la médicalisation

La dimension sanitaire du fait de «manger dehors» comporte deux éléments principaux liés à la notion de risque. Premièrement, «manger dehors» est perçu comme comportant des risques à long terme, liés aux conséquences néfastes sur la santé d'une prise alimentaire importante dans les alimentations extra-domestiques. Cette pensée est liée aux discours médicaux concernant le poids, l'obésité et son effet sur la santé. Deuxièmement, «manger dehors» comporte des risques plus immédiats associés au fait de manger quelque chose dont on ne connaît ni la provenance ni les conditions hygiéniques de la préparation.

Chez les personnes interviewées de NSE moyen/haut et haut, il nous a semblé qu'il y avait une réappropriation du discours médical sur l'alimentation. Le poids n'est pas la principale source d'inquiétude. Cette inquiétude se situe plutôt au niveau des maladies comme le diabète ou l'hypertension. Dans ce cas, le discours médical est mis en relation avec des stratégies de santé publique qui se sont attachées à décrire la maladie comme une entité externe qui vient «déranger le corps», mais qui peut se contourner facilement en surveillant son alimentation. Ce type d'approche conduit certaines personnes à gérer leurs maladies à leur manière. José, qui vit avec le diabète depuis dix ans, raconte la façon dont il mange dehors pendant ses heures de travail :

> «Par exemple, quand je vais travailler chez les gens, il y a un monsieur qui passe et qui vend du pain. Moi j'entends qu'il vend du pain sucré, qu'il y a beaucoup de sucre, mais bon, je secoue le pain, j'enlève le sucre, et c'est tout, parce que je suis diabétique, parce que j'ai besoin de me contrôler.» (José, laveur de voitures, 53 ans, NSE bas, Mexico)

Naty a des problèmes cardiaques, de l'hypertension et de l'hypercholestérolémie. Elle comprend que le fait de consommer davantage d'eau l'aide à gérer sa maladie :

> «Alors oui, moi je prends soin de moi un peu. Je ne vais pas dire que non, sinon, je serais déjà morte [rires]. Je suis consciente que je peux avoir un infarctus. Je ne suis pas médecin, mais je l'ai remarqué. Alors j'essaie de… par exemple je n'aime pas boire de l'eau, cependant, maintenant j'en bois beaucoup pour le cholestérol. Mais j'aime davantage le soda. On est masochiste.» (Naty, femme de ménage, 61 ans, NSE bas, Mexico)

Les discours médicaux sont interprétés de manières très différentes selon le niveau socio-économique. Ces diverses interprétations sont ambivalentes en elles-mêmes, mais elles le sont aussi lorsqu'elles entrent en tension avec les discours sur les dimensions patrimoniales de l'alimentation.

Le discours médical identifié, qui a été transversal à tous les niveaux socio-économiques, est un discours dans lequel on observe une notion du corps qui vieillit, qui sert, qui n'est pas éternel et qu'il faut conserver à partir de ce que l'on mange. Sara me dit :

> «J'ai toujours pensé, depuis que je m'en rappelle, que l'on a un seul corps physique. Si tu n'en prends pas soin, personne ne va le faire pour toi. Je sais que l'on a des accidents et qu'on peut tomber malade même si on prend soin de soi-même, mais avec moins de probabilités. Si tu vas dans une *taquería*, je pense que c'est de l'irrationnel.» (Sara, professeure d'école primaire, 36 ans, NSE moyen/bas, Mexico)

La relation avec l'entretien du corps génère diverses dynamiques autour du fait de « manger dehors ». Ces dynamiques sont plus frappantes chez les femmes à haut niveau socio-économique, qui font de l'entretien du corps une question de poids. Le contrôle social à ces occasions est frappant :

> « J'ai participé à plusieurs repas avec des groupes de femmes de différents âges, et concernant les NSE moyen et haut. "*The ladies who lunch*"[10], comme aux États-Unis, est une notion réservée aux femmes des NSE supérieurs. Ces groupes exercent un fort contrôle sur la quantité de nourriture que l'on commande au restaurant. En effet, tout se passe comme si on était au restaurant pour voir et être vue, pour se réunir avec les amies, mais dans le dernier ordre de priorités, l'on compte le fait de manger. Lors d'un repas des femmes de Mexico au quartier de Polanco (l'un des plus chers dans la ville), Ana commande un flan comme dessert. Ensuite Elena, dans la quarantaine, fait un reproche à son amie, parce qu'elle n'a pas demandé aux autres amies, quel dessert était le bon choix pour toutes. Ensuite, Ana dit qu'elle a commandé cela parce qu'elle en avait envie et elle a l'intention de manger toute la portion. Ensuite, toutes les autres lui font des reproches, et signalent même comment elle doit garder le bon poids, parce "qu'elles ne sont plus jeunes". » (extrait de carnet de terrain, 11 juin 2016)

Le contrôle sur le corps est très marqué par le genre et le statut socio-économique. Les hommes à haut NSE, aussi, exercent ce type de contrôle dans l'espace public à l'égard des femmes.

> « J'ai été dans une pizzeria à Las Lomas, un quartier de millionnaires au nord de Mexico. J'y ai rencontré Simon, un fils d'un des architectes les plus importants du Mexique. Il me raconte comment ça se passe quand il invite des filles pour sortir. Lorsque je lui demande s'il amène les filles pour prendre un dîner ou un repas ensemble au restaurant, il me dit que oui, mais normalement ce n'est que lui qui mange. Je lui demande si les filles demandent quelque chose à manger. Il m'explique que les filles ne demandent rien à manger, que cela serait du suicide social, car les filles sont au restaurant pour être vues, pas pour manger. Elles doivent être minces, et "si elles mangent, elles doivent le faire chez elles". » (extrait de carnet de terrain, septembre 2016, Mexico)

Toutes les femmes à haut NSE interviewées ont remarqué l'importance d'avoir un poids idéal, ou un idéal de minceur mis en relation avec le fait de « manger dehors ». L'espace public exerce une forme de contrôle qui dépasse les normes de sociabilité, comme le raconte Karla :

> « Des fois, je vais dans un restaurant, j'y arrive et vraiment, j'y vais pour accompagner mon mari manger, je m'assois avec juste de l'eau… ou quelque chose comme ça, une salade, parce que non, je ne peux pas. » (Karla, mariée, femme au foyer, 25 ans, NSE haut, Guadalajara)

Dans ce cas, le discours médical concernant le poids, la minceur et le régime est réapproprié comme une norme esthétique mais aussi comme une forme de contrôle social : se montrer dans l'espace public en tant que femme, avec des caractéristiques physiques de minceur qui renvoient à un certain niveau socio-économique. Alors

---

10. « *Ladies who lunch* » est une expression idiomatique aux États-Unis pour désigner, depuis les années 1960, les femmes bien habillées, mariées et sans emploi qui se réunissent dans des restaurants haut de gamme pour déjeuner et parfois faire du shopping. C'est un acquis culturel qui, selon certains, a une origine dans un article critique de la revue *The New Yorker*.

que le restaurant est un endroit pour se montrer et ainsi marquer son statut social, le corps lui-même devient instrumentalisé à cet effet : le corps est perçu comme un dispositif qui indique une construction de la féminité basée sur la minceur.

⏩ Tensions entre les dimensions patrimoniales et de santé

Les discours institutionnels sur le patrimoine alimentaire mexicain insistent souvent sur la diversité, les techniques, les significations et l'héritage. Dans le cas du patrimoine du Mexique, l'on insiste souvent sur les produits endémiques que le pays «a offert» au monde : la tomate, l'avocat, le piment, le maïs, les herbes variées, etc. Cependant, dans l'imaginaire de la cuisine mexicaine, les aliments préparés à la maison[11] et les *tacos* définissent l'essentiel de cette cuisine.

Les institutions qui insistent sur la conservation du patrimoine mettent l'accent sur des stratégies autour des techniques régionales, ou des plats cérémoniels spécifiques d'une communauté du Mexique. De plus, des chefs qui participent à des collectivités sur la conservation du patrimoine sont soutenus dans un processus de réappropriation des cuisines et des plats populaires, présentée comme une valeur progressiste qui peut être exposée au reste du monde. Cependant, à côté de cette stratégie promue par le ministère du Tourisme et de l'Économie, l'on retrouve la stratégie du ministère de la Santé, qui diffuse aux Mexicains une image caricaturale d'un gros ventre avec des *tacos* superposés dessus, en les interpellant de la sorte : «Combien (de *tacos*) vas-tu manger ?».

Ces tensions au niveau des stratégies et politiques gouvernementales sont aussi présentes dans les discours des interlocuteurs. Rodrigo explique sa perception de ce que signifie le fait d'avoir le goût mexicain :

> «Moi je pense que l'on aime bien les cochonneries, les casse-croûte. En général, sur ce que j'ai vu, l'on préfère les *tacos* que manger une salade. Alors moi je crois que c'est pour ça qu'on est obèses n'est-ce pas ? Plus obèses que dans d'autres nations. Et comme Jalisco[12] a beaucoup de plats typiques très célèbres et qu'on est habitués à manger du *pozole*[13], des *flautas*[14], des *tacos* et tout cela, l'on préfère manger cela à manger du poisson non ? Du poison grillé, alors, c'est parce qu'on a les plats, et on y est habitués et on les aime.» (Rodrigo, responsable administratif, 33 ans, NSE moyen, Guadalajara)

Manger selon le goût «des mexicains en général» veut dire que l'on est obèse, selon Rodrigo. Les discours simplistes sur les causes de l'obésité font que les gens établissent une relation de cause à effet sur ce que l'on mange. Ainsi, parce que la nourriture mexicaine est «unique» et parce qu'on a des hautes prévalences d'obésité, les gens y retrouvent une relation sans discussion.

---

11. Les plats mexicains faits maison incluent des *tacos*, des haricots, des viandes mijotées, des piments farcis, des bouillons de viande, etc.
12. Jalisco est l'État du Mexique dont Guadalajara est la capitale.
13. Le *pozole* est une préparation qui date de l'époque préhispanique, et qui dans l'époque contemporaine est un bouillon avec des graines de maïs et de la viande, principalement du porc.
14. Les *flautas* sont des *tortillas* farcies de bœuf, poulet, haricots ou pommes de terre et cuites par friture.

La restauration formelle et informelle[15] s'adapte de plus en plus en proposant des options présentées comme étant plus saines, ou en incluant des menus « légers » dans son offre. Cependant il y a une dichotomie dans ce terme par rapport à la cuisine dite mexicaine, comme l'explique Alvaro, le propriétaire d'un petit restaurant d'un quartier populaire à Guadalajara :

> « Dans les restaurants tout était préparé dans le *comal*[16], il n'y avait rien de frit, mais si l'on dit "*light*", c'est une barrière pour beaucoup de gens, alors pour ne pas le nommer "*light*", c'était du style préhispanique. En plus un restaurant mexicain *light* fait rire, tu imagines du *mole light* ? Du mexicain *light*… le mot *light* c'est un mot qui fait "très Nord", de l'autre côté. » (Álvaro, restaurateur, 42 ans, NSE moyen, Guadalajara)

Il existe donc aussi une opposition entre la cuisine légère, dont on utilise l'anglicisme *light*, et la cuisine mexicaine. Pour lui, la cuisine *light* a des origines anglo-saxonnes.

Cette opposition entre cuisine mexicaine et cuisine légère est aussi vécue comme un obstacle pour faire un régime, comme le raconte Elisa. Celle-ci explique les difficultés à suivre un régime par rapport au contenu des plats, mais aussi par rapport aux « mœurs mexicaines » :

> « Je pense que parfois je suis très inconsciente, parce que moi je préfère en jouir et je ne suis pas les règles. J'en ai déjà parlé avec mon nutritionniste, et il a essayé de m'aider dans cet aspect-là. Il dit "bon, si tu vas aux *tacos*, tu dois manger de telle ou telle manière" et moi j'essaie de le faire, mais pour moi le dîner c'est quelque chose de… je ne sais pas, depuis toujours mon papa nous amenait dîner, il nous récompensait en sortant manger dans la rue. Aïe ! Oui, il est très difficile, très difficile de se mettre au régime au Mexique [rires] ou je ne sais pas si cela se passe dans n'importe quel pays, mais ici tout le monde te donne quelque chose, partout, les gens t'offrent des choses : un petit verre d'eau, du soda, tu bois quelque chose et on te donne à manger, au moins c'est comme ça dans mon cercle social et avec ma famille. » (Elisa, graphiste, 33 ans, NSE moyen/haut, Guadalajara)

Les acteurs doivent gérer toutes ces dimensions lorsqu'ils mangent dehors. Ils sont confrontés aux logiques de la ville et à la façon dont se construisent les relations sociales et familiales qui font des repas à l'extérieur un acte quotidien.

Le fait de « manger dehors » possède un double sens : celui du besoin et celui du plaisir, notamment, en fonction d'où, quand et avec qui on mange. L'on pourrait imaginer que, quand l'occasion entraîne une logique de loisirs, la dimension patrimoniale prévale, et *vice versa*, lorsque l'occasion est un besoin, l'on privilégie la dimension de santé. Cependant, ces hypothèses ne se vérifient pas totalement. Par exemple, observons le cas d'Elisa qui affirme que le fait de ne pas manger ce qui fait plaisir, comme un plat de *menudo*[17] typique de la gastronomie mexicaine, peut avoir des conséquences sur sa santé :

> « Je me dis, une fois par semaine tu peux manger du *menudo*, de la *birria*, mais sans *tortilla*, parce que ton corps a aussi besoin de graisses saturées. Tu ne peux pas rester tout le temps comme ça parce que tu auras la dépression et tout ça. Plus ou moins, je fais comme ça. » (Elisa, graphiste, 33 ans, NSE moyen/haut, Guadalajara)

---

15. Par informelle nous comprenons ici essentiellement les nourritures de rue ou les établissements qui ne paient pas d'impôts, même s'il existe une régulation gouvernementale pour les postes de rue.
16. Le *comal* est une plaque en acier, en aluminium ou en boue qui sert à cuire les *tortillas* sur le feu.
17. Soupe de tripes typique.

Dans un autre sens, Naty explique comment le fait de suivre un régime pour sa maladie l'empêcherait de travailler :

> « Pour soigner ma maladie, je devrais rester chez moi, pour ne pas boire du soda, pour ne pas consommer des *tacos*, des farines, et évidemment je ne vais pas arriver à mon travail en disant à mes patrons : non, je ne peux pas manger cela. L'on mange ce qu'il y a. Point. » (Naty, femme de ménage, 61 ans, NSE bas, Mexico)

Ainsi, l'on peut bien voir comment ces tensions reflètent la manière d'établir une auto-identification comme un processus dynamique et changeant (Giménez, 2010) : « je suis diabétique » ; « je suis mexicain » ; « je suis mince et de haut NSE » ; « je suis obèse ». Le fait de « manger dehors » sert à donner des attributs et des symboles liés aux différentes dimensions qui sont mises en place selon l'occasion et les acteurs. Les dimensions que l'on a explorées représentent des fortes tensions dans ce que les acteurs doivent privilégier par rapport à leur alimentation.

En effet, l'on voit comment, chaque jour, les acteurs doivent composer avec ces deux dimensions juxtaposées. Ni l'une ni l'autre ne peuvent être ignorées, mais l'occasion déterminera d'une manière très nette la dimension à privilégier. Lorsque les gens articulent des discours sur la patrimonialisation, ils ne le font jamais en ignorant les dimensions sanitaires.

Avec la Politique d'encouragement de la gastronomie nationale (2014-2018)[18], le gouvernement mexicain a essayé de mettre en place des stratégies qui concernent plusieurs acteurs dans ce qui est défini comme la « cuisine nationale ». Cette politique tâche d'impliquer différents secteurs de la société. Il est remarquable d'abord que le nom de cette stratégie appelle à une « gastronomie nationale », définie en termes de patrimoine. Poulain (2002) explique qu'en France « la gastronomisation » constitue un retournement hiérarchique consécutif à l'articulation de deux univers alimentaires en opposition : celui des cultures culinaires locales et celui d'une désignation gastronomique.

Cela prend tout son sens au Mexique également lorsque l'on sait que les stratégies sur le plan politique qui concernent l'univers de la restauration extra-domestique encouragent l'expression de cuisines « authentiques » à partir de « l'articulation du secteur gastronomique avec la connaissance et de l'innovation pour adapter l'offre gastronomique aux besoins du consommateur » (Secretaría de Turismo, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2014 ; Unesco, 2010). Cependant, cette dimension est problématique. En effet, selon la conception des usagers, ladite cuisine mexicaine est perçue comme moins authentique lorsqu'elle est prise en main par des chefs de la grande cuisine qui incorporent de nouvelles manières de présenter un plat considéré comme traditionnel. L'innovation et l'adaptation dont parle le secteur politique sont donc orientées vers un consommateur qui ne percevrait pas la perte d'authenticité des plats de la haute cuisine.

Le discours patrimonial institutionnel entre en contradiction avec ce que les gens considèrent comme « mexicain ». Ces contradictions sont particulièrement repérables au niveau de la variété et du régionalisme des ingrédients, des plats et des façons de manger. Il y a des consommations alimentaires qui sont considérées

18. Cette politique est un plan stratégique publié par le gouvernement du pays, spécifiquement avec la collaboration du ministère du Tourisme et du ministère des Impôts.

comme exotiques par certaines personnes, malgré les efforts institutionnels de stratégies d'homogénéisation nominative, comme celle de la désignation officielle des « cuisinières traditionnelles »[19] en tant que représentantes univoques du patrimoine. Dans le cas français, avec la création du concept de terroir, le cas péruvien ou encore le cas japonais, les plats ne sont pas contestés par rapport à leurs effets sur la santé. Dans le cas mexicain, les plats ont une tout autre signification en fonction de la prise en compte ou pas de la norme médicale.

Conclusion

Nous avons montré à partir de l'étude des représentations du fait de « manger dehors » dans deux villes mexicaines que les représentations entraînent différentes dimensions qui peuvent être à la fois juxtaposées et contradictoires. Très concrètement, les dimensions de santé et de patrimoine sont en constante opposition dans les discours des acteurs. Pour se nourrir quotidiennement dans la ville, ils privilégient l'une ou l'autre dimension. Ces oppositions sont le résultat d'une prolifération de discours sur l'acte alimentaire, couplée à la désarticulation de la politique publique qui mobilise des injonctions contradictoires.

Il serait pertinent d'explorer si, dans d'autres contextes, les processus de patrimonialisation intègrent une dimension sanitaire implicite ou bien si, au contraire, il n'existe pas de questionnement sur l'aspect santé du patrimoine. En France, par exemple, la consommation de foie gras semble rarement questionnée sur son effet néfaste sur la santé.

Dans la situation actuelle, au Mexique, les stratégies de santé et de gestion du patrimoine ont de lourdes conséquences économiques. Du côté de la santé, la prévalence élevée de maladies chroniques dégénératives (obésité, diabète, hypertension) est devenue un problème économique, en raison du coût élevé que leur traitement engendre pour le système de santé publique.

D'un autre côté, l'institutionnalisation du patrimoine alimentaire et sa promotion constituent une stratégie centrale pour promouvoir le tourisme au Mexique. Le tourisme est l'activité qui contribue le plus au PIB. La promotion de la cuisine mexicaine et sa patrimonialisation répondent aux processus globaux de ce secteur. Par conséquent, ces aspects de l'alimentation sont devenus transcendants pour l'économie nationale.

Références

Bak Geller-Corona S., 2016. Culinary Myths of the Mexican Nation. *In : Cooking Cultures, convergent histories of food and feeling*. Banerjee-Dube S. (Ed.), Cambridge, Cambridge University Press, 255 p.

Bessière J., Tibère L., 2001. Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. *Anthropology of Food*, 8.

19. Les « cuisinières traditionnelles » sont une désignation officielle produite par l'État qui est octroyée à des cuisinières appartenant aux différentes régions du Mexique, qui ont des connaissances culinaires traditionnelles apprises au sein de leurs communautés, et qui ont un savoir-faire considéré comme ancestral.

Fischler C., 1990. *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob, 414 p.

Giménez G., 2010. La cultura como identidad y la identidad como cultura. *In : Cultura, Identidad y procesos de individualización*. UNAM Instituto de Investigación en Ciencias Sociales, http://conceptos.sociales.unam.mx/conceptos_final/625trabajo.pdf (consulté le 10/09/2017).

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), 2010. *Censo nacional de poblaciòn y vivienda 2010*. www.inegi.org.mx (consulté le 10/05/2014).

Murcott A., 1983. *The sociology of food and eating. Essays on the sociological significance of food*. Indiana, Gower, 195 p.

Pilcher J., 1998. *Que vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*. New Mexico, UNM Press, 248 p.

Poulain J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF, 286 p.

Organization for Economic Cooperation and Development (OCDE), 2017. *OECD Obesity Update 2017.* https://www.oecd.org/els/health-systems/Obesity-Update-2017.pdf (consulté le 08/02/2017).

Secretaría de Turismo, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2014. *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018*. https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf (consdulté le 14/08/2017).

Suremain C.A. (de), Matta R., 2013. «Manger tradition» ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou). *Trace*, 64 : 44-54.

Unesco, 2010. *Dossier de candidature No. 00400 pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010*. Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, https://ich.unesco.org/doc/src/07530-FR.pdf (consulté le 14/08/2017).

Warde A., Martens L., 2000. *Eating out: social differentiation, consumption and pleasure.* Cambridge, Cambridge University Press, 246 p.

⏩ Remerciements

L'auteure remercie Claudia Giacoman, pour sa contribution aux analyses de l'enquête, ainsi que tout le comité éditorial de cet ouvrage, et spécialement Chelsie Yount-André et Audrey Soula pour leur intense travail de révision de ce chapitre. Elle remercie également Danone Nutricia Research, l'Ocha et le Cirad qui ont rendu possible l'organisation à Paris du symposium Manger en ville et la chaire Unesco Alimentations du monde, et spécialement Nicolas Bricas et Damien Conaré pour leur initiative et leur soutien.

Encadré : Promouvoir les « produits locaux » : quelles représentations chez les mangeurs de Lomé (Togo) ?

Élisa Lomet

Alors que l'urbanisation du Togo se poursuit à grande vitesse, les styles alimentaires se redéfinissent. Si la part des produits locaux dans le marché alimentaire loméen se chiffrait à 68 % en 2011, le développement de la classe moyenne laisse craindre une augmentation d'un marché de produits importés (Bricas *et al.*, 2016). Pour améliorer la compétitivité des produits togolais, l'ONG Oadel, soutenue par le gouvernement et des partenaires financiers internationaux, cherche à promouvoir le « consommer local » en apportant un appui particulier aux PME du Togo. Sa stratégie est de promouvoir la vente de produits locaux sous une forme transformée et conditionnée afin de concurrencer les produits industriels importés. Ladite ONG contribuerait ainsi à faire de la croissance du marché urbain un levier de développement de la production alimentaire locale, par le biais de PME créatrices d'emplois. Pour vérifier la pertinence de cette démarche, une enquête a été menée entre avril et juillet 2017 auprès d'un échantillon diversifié de ménages de Lomé sous la forme de 30 entretiens semi-directifs (Lomet et Bricas, 2017). Elle visait en particulier à saisir les représentations autour de la notion de « produits locaux », leurs avantages et inconvénients, ainsi que les moyens de les promouvoir du point de vue des mangeurs.

1. Les « produits locaux », une définition équivoque

Les « produits locaux » sont définis par les opérateurs de développement comme des produits transformés et conditionnés par les PME togolaises, dans une vision économique et politique de réduction de la dépendance alimentaire du pays. Cependant, cette notion ne fait pas sens auprès des mangeurs. Pour la majorité des enquêtés, elle désigne l'ensemble des denrées produites au Togo, quel que soit leur degré de transformation, associant une production agricole exempte de produits chimiques pour les classes moyenne supérieure et aisée. Pour une minorité de la classe populaire, les « produits locaux » se définissent comme l'ensemble des denrées vendues sur le territoire, quelle que soit leur origine. Ce que les enquêtés mettent en avant, pour la valorisation de ces produits, c'est la nécessité de créer une valeur ajoutée recoupant des dimensions géographique (« des produits de chez nous », etc.), territoriale (« igname de Bassar », « riz de Kovié », etc.), qualitative (« produits authentiques », « produits naturels », etc.), historique (« produits de nos grands-mères », etc.), culturelle et sociale (« un savoir-faire avec des valeurs humaines et éthiques », « des produits inscrits dans les habitudes alimentaires », « un soutien pour l'entrepreneuriat local », etc.).

2. La compétitivité des « produits locaux »

Des freins à la promotion de ces produits locaux subsistent, leur diffusion est restreinte aux épiceries spécialisées. Leur coût ainsi que leur présentation restent également insuffisamment attrayants comparés aux produits industriels importés dont l'ONG cherche à se rapprocher. En outre, même si les produits locaux artisanaux concurrents, vendus sur les marchés, font l'objet d'une suspicion sur la qualité sanitaire, les relations de confiance interpersonnelles qui se tissent entre ménagères et vendeuses permettent de dépasser cette crainte. Dans le cas des PME, l'identité des dirigeants, leur engagement à respecter les règles traditionnelles de fabrication et leur honnêteté passent par des marques, des mentions

écrites, un conditionnement qui cherche à symboliser des valeurs industrielles (slogan, photo, pictogramme, etc.), mais ces éléments s'avèrent plus difficiles à valoriser. Les résultats de l'étude montrent en réalité que la promotion des produits togolais doit nécessairement tenir compte des attributs de la confiance et de leur constitution : transparence, proximité géographique, relationnelle et organisationnelle. Ceci reposerait finalement sur le contrôle de la gestion des entreprises locales, des processus de transformation, de la composition des produits et de leur mise en place sur le marché ainsi que sur la présentation des produits finaux, leur labélisation et leur certification.

3. Des axes de réflexion pour des stratégies d'action

L'enquête réalisée amène à des interrogations quant aux mécanismes de la diffusion des produits locaux de manière plus large et à leurs effets d'entraînement. Ces produits sont-ils susceptibles de concurrencer les produits industriels importés grâce à une valeur supposée nettement supérieure du fait de leur origine locale ? Ne pourraient-ils pas être diffusés au-delà des magasins spécialisés pour atteindre les étals de marchés, les épiceries de quartier, voire les supermarchés qui émergent ? Leur arrivée sur le marché favorise-t-elle une amélioration de la qualité des produits artisanaux pour tenir la concurrence ? D'autres pistes d'organisation des PME ne devraient-elles pas être étudiées telles qu'une mutualisation de la transformation et du conditionnement ?

Références

Bricas N., Tchamda C., Mouton F. (dir.), 2016. *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris, AFD, collection Études de l'AFD, n° 12, 132 p.

Lomet E., Bricas N., 2017. *Étude des styles alimentaires à Lomé pour identifier les moyens de relancer la consommation de produits locaux*. Rapport de synthèse, Montpellier, 29 p., www.inter-reseaux.org/ressources/article/etude-des-styles-alimentaires-a?lang=fr (consulté le 02/11/2019).

Remerciements

Cette étude a été réalisée dans le cadre du Projet de promotion et accès aux produits issus de l'agriculture familiale au Togo, mis en œuvre par Acting For Life (Estelle Dandoy) avec l'ONG togolaise Oadel (Tata Ametoenyenou) et financé par la Fondation de France, le CFSI et l'AFD (programme Pafao). L'auteure remercie chaleureusement Nicolas Bricas (Cirad) pour la direction scientifique de cette étude et ses conseils lors de la rédaction de ce texte, ainsi que Ami Ezin pour la conduite, la retranscription et la traduction des entretiens à Lomé. Enfin, l'auteure exprime toute sa gratitude envers les coordinateurs de cet ouvrage, les relecteurs et évaluateurs pour leurs précieux conseils, leurs corrections et pistes d'amélioration.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/ce

Partie 2

Quand les pratiques alimentaires rencontrent les paysages urbains

Chapitre 5

La cuisine urbaine à Brazzaville (république du Congo)

Yolande Berton-Ofouémé

Résumé. Le chapitre présente les résultats d'une étude de référence menée à Brazzaville en 1992-1993 et d'une enquête de suivi en 2018 sur l'évolution de la consommation alimentaire à partir d'observations des mets et d'entretiens avec des consommateurs, restaurateurs et transformateurs de produits alimentaires. Il analyse les tendances d'évolution des mets inventés par les citadins, les mets issus d'autres villes africaines diffusés par les immigrés et par la restauration. Depuis 25 ans, la restauration urbaine a connu des changements importants et les citadins congolais peuvent maintenant consommer des mets internationaux ainsi que des plats issus des inventions urbaines.

⏩ Introduction

Les grandes villes aux populations cosmopolites sont marquées par les mutations des cuisines et l'apparition de mets nouveaux dans la consommation alimentaire. Les bilans alimentaires et la disponibilité des produits d'importation (céréales et leurs produits dérivés, produits animaux, etc.) sur les marchés des villes africaines laissent entrevoir une « mondialisation de l'alimentation ». Cependant, une analyse approfondie des mets consommés révèle une situation contrastée où produits importés et produits locaux, cuisines exogène et endogène se mélangent pour créer des cuisines urbaines originales, variées, mixtes. Les grandes villes congolaises n'échappent pas à ces transformations des cuisines et de la consommation alimentaire. Dans le contexte des sociétés où l'heure est aux mutations rapides (croissance urbaine, libéralisation des échanges commerciaux, restriction budgétaire liée aux ajustements structurels, etc.), ce chapitre propose une analyse comparative des cuisines urbaines à Brazzaville en 1992-1993 et en 2018 en vue d'apprécier leur évolution. Le bilan de la littérature sur les cuisines urbaines au travers des mets consommés montre l'insuffisance des références documentaires sur ce thème en république du Congo.

Les quelques études sur l'alimentation en république du Congo sont axées sur l'analyse de la consommation de produits et non de mets ou de plats[1]. À travers une

1. Cf. par exemple la thèse de J.F.S. Souka (1991) et l'étude de SEP-Développement (1987).

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c5

approche qui s'intéresse aux mets[2] et aux plats[3], cette étude a permis de comprendre non seulement comment les citadins inventent leurs cuisines à partir des produits alimentaires locaux et ceux provenant de divers horizons, mais aussi comment ils adoptent des mets nouveaux venus d'ailleurs, introduits directement ou indirectement par le canal de la restauration par les migrants.

La période d'observation des cuisines entre 1992 et 2018 est marquée par une rapide croissance urbaine génératrice de contraintes mais aussi de ressources : restriction budgétaire due à la récession économique, présence sur les marchés des produits alimentaires étrangers grâce aux échanges commerciaux intercontinentaux, arrivée progressive des migrants africains ainsi qu'asiatiques, européens, américains. La communauté ouest-africaine, notamment, a joué un rôle important dans la diffusion de mets étrangers tant dans la restauration de niveau intermédiaire que dans celle dite «populaire» et de rue. Sur la base des résultats de nos études réalisées en 1992-1993, puis en 2018, nous pouvons interroger l'évolution de la cuisine urbaine à Brazzaville et l'apport des immigrés dans l'évolution de la cuisine de la métropole (domestique et hors domicile). À partir de ces interrogations, nous montrons comment les citadins congolais inventent leurs cuisines en mélangeant produits locaux et importés, et adoptent des pratiques exogènes sous l'effet du brassage des populations et des cultures culinaires. Nous donnons aussi à voir les transformations de la disponibilité, sur les marchés, de produits ou de mets d'origine étrangère (d'autres villes africaines et d'autres continents), celles des apports culinaires des immigrés et celles de la création de l'offre par la restauration. Ce chapitre présente, dans un premier temps, les mets nouveaux inventés par les citadins et, dans un second temps, les mets issus d'autres villes africaines diffusés par les immigrés et par la restauration. Au final, les transformations alimentaires observées à Brazzaville au cours des 25 dernières années montrent qu'un cosmopolitisme culinaire prospère malgré la volatilité économique, et témoignent des efforts des citadins pour faire face à une crise économique prolongée.

⏩ Méthodologie

L'enquête de référence 1992-1993

L'enquête de référence a été réalisée à Brazzaville de février 1992 à janvier 1993 auprès de 300 ménages congolais (Berton-Ofouémé, 1993, 1996, 2017; Berton-Ofouémé et Trèche, 1995). Cette enquête par questionnaire a été complétée par un suivi des produits consommés et des dépenses alimentaires quotidiennes, réalisé avec une fiche-plat. Cette fiche nous a ainsi permis de collecter des informations sur le nombre de repas pris par jour, le nombre de personnes (classées par âge) ayant participé au repas, les horaires de prise de repas et les groupes de commensalité, la restauration hors domicile, la composition des mets consommés, les dépenses alimentaires effectuées.

2. Le mets selon le dictionnaire de français *Larousse* est tout aliment apprêté qu'on sert au repas. Nous l'utilisons pour désigner non seulement la sauce (élément du plat composé de produits animaux, végétaux et de matières grasses), mais aussi les aliments transformés ayant fait l'objet d'une préparation, d'une élaboration et d'une transformation (cuisson, fermentation, etc.).
3. Le plat est composé d'une base (céréales, racines, tubercules, etc.) et d'une sauce, ou d'une base et d'un aliment transformé.

De plus, 30 ménages africains non congolais ont aussi été enquêtés. Ces ménages ont été recrutés de manière aléatoire en parcourant les quartiers de Moungali, Poto-Poto et Ouenzé, caractérisés par une concentration des populations originaires de l'Afrique de l'Ouest et de la république démocratique du Congo.

En parallèle de l'enquête auprès des ménages, un recensement de 406 restaurants a été réalisé, incluant des restaurants de classe supérieure, des restaurants de classe intermédiaire, des restaurants populaires et des restaurants de rue. Et 30 restaurants ont été enquêtés et suivis pendant quatre mois à raison d'une semaine par mois et par restaurant.

L'enquête de suivi 2018

Avec pour objectif d'actualiser les données sur la consommation alimentaire, nous avons effectué en juillet et août 2018 une enquête par questionnaire auprès de 450 ménages recrutés dans l'ensemble des arrondissements de Brazzaville. La base de sondage a été le recensement de la population et de l'habitat de 2007. Toutes les catégories socioprofessionnelles de la population ont été prises en compte pour constituer l'échantillon.

Enfin, le fait de résider nous-même à Brazzaville nous a permis de conduire une observation participante informelle continue entre les deux enquêtes. Pendant cette période, nous avons ainsi régulièrement observé l'évolution des mets et des produits consommés en discutant avec les transformatrices de produits alimentaires, les ménagères, les consommateurs à domicile ou en observant ces différents acteurs sur les lieux de consommation.

⏩ Nouvelles pratiques alimentaires inventées par les citadins

Les nouvelles pratiques alimentaires inventées par les citadins ont transformé la cuisine domestique et la cuisine de rue à Brazzaville. Deux mets sont retenus pour illustrer ces inventions pratiques : la salade de crudités et la peau de porc grillée.

Manger des aliments crus n'est pas une pratique courante dans la tradition culinaire congolaise. En 1992-1993, les crudités étaient essentiellement consommées par les Occidentaux et les immigrants de l'Afrique de l'Ouest.

Sous l'effet de la crise économique, les restrictions budgétaires limitent aujourd'hui les déplacements des ménagères vers les lieux de vente, encourageant les vendeurs à aller à la rencontre des consommateurs en pratiquant la vente ou la restauration ambulantes. La vente de salades de crudités est apparue dans les rues de Brazzaville depuis moins de cinq ans. Des restauratrices ambulantes se déplacent avec couverts et ingrédients (citron, vinaigre, huile, sel, avocat, concombre, salade verte, tomate, pain, œufs durs) et proposent aux consommateurs de les assortir. Elles passent de ruelle en ruelle, en criant «avocat, concombre, tomate», pour informer les consommateurs de la possibilité de se faire servir une salade à domicile ou dans un débit de boissons. Cette consommation de crudités par les Congolais constitue une évolution

marquante, favorisée par la cuisine de rue, des habitudes alimentaires d'un peuple habitué à consommer presque uniquement des aliments cuits, à l'exception des fruits.

La peau de porc braisée est une autre invention alimentaire urbaine emblématique, très consommée à Brazzaville. Au Congo, la viande de porc symbolise traditionnellement l'alimentation du sous-groupe ethnique bembé. Elle est notamment consommée dans des gargotes où les restauratrices cuisinent le porc au plantain, appelé *ngulu mu mako s*uivant les techniques culinaires rurales (Berton-Ofouémé, 2017). Le *ngulu mu mako* n'est pas accessible aux citadins défavorisés du fait de son prix dépassant parfois les dépenses quotidiennes des consommateurs.

Depuis quelques années, les Brazzavillois se sont tournés vers la peau de porc braisée appelée « tapis rouge ». Ce plat, importé et vendu à un prix abordable, est accessible à un plus grand nombre. Les grilleurs s'adaptent aux conditions économiques des citadins en vendant des morceaux à tous les prix (à partir de 50 francs CFA, soit 0,08 euros). Le « tapis rouge » est servi avec des oignons crus coupés finement en lamelles et saupoudrés d'un mélange de sel et de piment séché. Ce mets nouveau, typiquement urbain, est un marqueur fort des adaptations alimentaires des citadins à la crise économique prolongée. Ce plat, qui était absent de l'alimentation des citadins il y a 25 ans, est maintenant consommé par 98 % des 450 ménages enquêtés en 2018, dans toutes les catégories socio-économiques. Un chauffeur de taxi explique ainsi :

> « Je ne peux pas m'empêcher de manger le tapis rouge le matin. C'est une viande qui a bon goût, surtout le gras. Chez moi, à la maison, les enfants en raffolent. Ils peuvent le consommer à tous les repas. Il suffit d'acheter un kilo de tapis rouge d'une valeur de 1 000 francs CFA et des morceaux de manioc de 300 francs CFA pour faire un repas de 4-6 personnes. Avec 1 300 francs CFA, il est impossible d'acheter des produits animaux… pour faire un plat destiné à ce nombre de personnes. »

⏩ La cuisine étrangère dans les assiettes des Brazzavillois

Les mets urbains venus d'ailleurs sont souvent introduits par les migrants *via* la restauration. Les autres communautés découvrent alors ces mets nouveaux et saveurs inédites.

Les mets introduits par les migrants

La population de Brazzaville s'accroît du fait, simultanément, des migrations rurales domestiques et des immigrations, notamment celles provenant d'Afrique de l'Ouest. Les Africains de l'Ouest (Maliens, Guinéens, Béninois, Mauritaniens, Sénégalais) sont présents au Congo depuis l'époque coloniale. Ils y sont considérés comme « les rois du commerce ». Après l'indépendance, ces flux migratoires se sont poursuivis et, en 2002, la guerre civile en Côte d'Ivoire a favorisé les flux migratoires de commerçants vers Brazzaville.

La présence de ces populations à Brazzaville a contribué à l'introduction des denrées alimentaires variées sur les marchés. Nous nous focaliserons ici sur le haricot *kwaou,* le yaourt *dèguè* et l'*aloko*, trois mets intégrés récemment, depuis environ une dizaine d'années, dans l'alimentation des Brazzavillois.

Le *kwaou* est une variété du haricot niébé (ou cornille) cultivée au Sénégal, Niger, Cameroun et Bénin. Dans la rue ou devant les habitations, adultes et enfants peuvent acheter les *kwaou* cuits à l'eau et assaisonnés avec des oignons et de la mayonnaise. Au départ, ce sont les femmes originaires d'Afrique de l'Ouest qui vendaient ce mets. En 2018, 20 % des vendeuses interrogées étaient des Congolaises mariées avec des Africains de l'Ouest ou converties à l'islam. L'apprentissage de l'utilisation des *kwaou* s'est fait auprès de leurs amies africaines de l'Ouest qui maîtrisent le circuit d'approvisionnement et la préparation de ce produit. Le matin, les femmes se placent à des endroits fixes, au croisement des axes de circulation ou devant les habitations, avec un étal et des couverts, pour proposer aux ménagères, aux travailleurs et aux élèves les mets de *kwaou* simples ou mélangés à des spaghettis. La consommation du *kwaou* à Brazzaville a été adaptée : elle est originale du fait de l'accompagnement avec la *chikwangue* (pain de manioc) et de son mélange avec des spaghettis. Ailleurs, dans les villes africaines de l'Ouest où il est habituellement consommé, le *kwaou* est mangé comme tel, sans accompagnement, ou avec des beignets de farine de blé.

Le yaourt épais *dèguè* contenant du mil, du tapioca, ou des pois chiches est un autre produit alimentaire introduit par les migrants d'Afrique de l'Ouest. Le *dèguè* est fabriqué au Sénégal, où il est appelé *thiakry*, au Mali, en Guinée, en Côte d'Ivoire, au Burkina Faso et au Togo, où il est connu sous le nom de *dèguè.* En fonction des pays, le *dèguè* est fabriqué à base de yaourt ou de lait caillé et de grumeaux de mil ou de couscous.

À Brazzaville, le *dèguè* a subi des transformations. La tendance générale est à l'utilisation du tapioca ou du couscous du fait de la rareté de la farine de mil : les petites quantités de mil provenant d'Afrique de l'Ouest et introduites par réseau familial sont insuffisantes pour une utilisation commerciale.

Le *kwaou* et le *dèguè* sont dans 90 % des cas consommés dans la rue le matin entre 8 h et 11 h. Ce sont des produits coupe-faim qui permettent aux consommateurs ou aux personnes à faibles revenus de sauter le déjeuner. Ils sont appelés « *kanga* journée » (littéralement « attache la journée »). Ils sont consommés au petit déjeuner à domicile et entre les repas hors domicile. Qu'est-ce qui a permis l'adoption de ces mets par les Brazzavillois ? Ces propos d'un soudeur permettent de mieux comprendre :

> « Le pain actuel ne permet pas au consommateur de se rassasier. Il y a 25 ans, le pain était plus lourd que celui d'aujourd'hui qui n'a pas de mie. [...] Le pain obtenu est d'apparence gros, mais il est extra léger. C'est mieux de consommer les produits ou les mets rassasiants tels que le *kwaou* et le *déguè*. »

Le *kwaou* et le yaourt *dèguè,* du fait de leur caractère rassasiant et des raisons économiques (restriction budgétaire des ménages) qui poussent les citadins à faire des choix alimentaires, sont devenus des produits de large consommation au petit déjeuner.

Les mets nouveaux introduits par la restauration

À Brazzaville, l'introduction de mets nouveaux dans la cuisine urbaine par les migrants de différentes nationalités passe souvent par la restauration. Aujourd'hui, les citadins peuvent déguster les plats de la cuisine sénégalaise (le *ceebu jën* et le poulet *yassa*), ivoirienne (le poulet *kedjenou*, l'*attiéké*, ou la carpe braisée accompagnée d'*aloko)*,

camerounaise (le *ndolé* et le poulet DG). En centre-ville, on trouve des restaurants européens servant du bœuf bourguignon ou du steak grillé avec des frites, et des restaurants asiatiques proposant des nems, des rouleaux de printemps et du riz cantonais, du poulet *tandoori* du Pakistan et d'Inde, ou du *bun cha* du Vietnam, etc. Ce type de restaurants vise les consommateurs à revenus moyens voire élevés. Les cuisines du Moyen-Orient et du Maghreb sont aussi présentes à Brazzaville, avec les *chawarmas* ou *kebabs* et les *tajines* maghrébins.

Entre 1992 et 2018, outre l'introduction de ces aliments marquant des identités culinaires spécifiques, on observe l'émergence d'une nouvelle cuisine « sans frontières » : des aliments d'une consommation mondiale à tel point que leur origine est confuse, comme les pizzas et les hamburgers. Entre 1992 et 2018, la vente de pizzas s'est installée progressivement. Au départ, les pizzas étaient vendues dans les restaurants européens et asiatiques dans les quartiers du centre-ville. Au fil du temps, des pizzerias ont ouvert dans les quartiers centraux puis péricentraux. Cette localisation géographique répond à la dynamique démographique et spatiale de la ville, et permet aux restaurateurs de se rapprocher des nouveaux consommateurs : jeunes et adultes des familles de classes moyennes et élevées demeurant dans ces quartiers. Les pizzas à emporter sont achetées par des personnes des milieux sociaux aisés à Brazzaville, essentiellement lors des fêtes (anniversaires, mariages et rencontres diverses des jeunes) ou des réceptions improvisées. Depuis moins de cinq ans, quelques restaurants développent la livraison à domicile. Mais le prix limite pour le moment ce genre de service de consommation aux familles aisées.

Les hamburgers, à l'image des pizzas, sont des aliments venus d'ailleurs. Les lieux de vente de hamburgers ont tendance à se multiplier dans les quartiers centraux et péricentraux. En 1992-1993, un seul lieu de vente de hamburgers existait au centre-ville. Depuis 2013, des snacks « à la parisienne » ont vu le jour et proposent aux jeunes non seulement des pizzas et des grillades de produits animaux, mais aussi des hamburgers à consommer sur place ou à emporter. Il est fréquent que les restaurants spécialisés en cuisine congolaise ou africaine ajoutent à leur enseigne « burger king » ou changent de spécialité en se convertissant en lieu de vente de hamburgers et frites. Dans les snacks, essentiellement fréquentés par les jeunes issus des familles aisées, sont également servis différentes variantes de sandwichs élaborés avec des ingrédients locaux et importés.

D'une manière générale, les jeunes qui fréquentent les snacks y vont pour consommer sur place. Ce sont pour eux des moments pour se retrouver et discuter entre camarades de classe, entre amis, mais aussi de confirmer leur rang social au regard des exclus de ces lieux. La fréquentation des restaurants, tenus par les personnes d'origine étrangère, symbolise pour les Brazzavillois le voyage aux pays des autres. Les consommateurs partent ainsi à la découverte de cultures culinaires d'autres peuples. Les Congolais adorent manger les plats de l'Afrique de l'Ouest jugés copieux, surtout s'ils sont servis avec du riz et bien assaisonnés. Les plats asiatiques attisent aussi la curiosité des consommateurs brazzavillois.

Mais, de façon globale, les mets nouveaux introduits *via* la restauration de classes supérieure et intermédiaire ne sont pas accessibles aux consommateurs défavorisés. Ils restent l'apanage des consommateurs issus des classes sociales moyennes et aisées. Les familles à faibles revenus, d'une manière générale, se tournent vers

les restaurants populaires et les restaurants de rue. Les migrantes de la république démocratique du Congo, bien représentées dans les *malewas*[4], ont introduit à Brazzaville leur *saka-saka* aux haricots et à l'huile de palme, dont la variante adaptée est appelée par les Congolais «*tsaka madesu*». Ce mets, généralement accompagné de pain de manioc, peut également être servi avec une boule de farine de manioc ou avec une boule à base de farines de manioc et de maïs. Ce plat rassasiant est prisé des ouvriers (maçons, porteurs de marchandises lourdes, etc.).

La cuisine de rue, tenue par les femmes, a connu, elle aussi, des transformations. Elle propose non seulement des mets locaux classiques (poissons frits dont le plus servi est le chinchard, «trois pièces»[5], bouillons d'abats, etc.), mais aussi des mets issus de la cuisine urbaine inventée par les citadins et élaborés avec des denrées alimentaires locales et des produits d'importation. Nous pouvons citer : le «bouillon *totapen*»[6] (sauce légère) composé de produits locaux (poissons fumés ou mi-fumés, «*koko*»[7], *gombo* et piment) et du poisson salé «*simba malembé*»[8] importé d'Europe; le «bouillon sauvage»[9], composé de poissons fumés ou mi-fumés, de champignons de Paris frais ou en conserve, de *koko*, de crevettes fumées, et auxquels les transformatrices peuvent ajouter à volonté des aubergines vertes (*Solanum aéthiopicum*), de la tomate cerise ou du concentré de tomate, et des produits animaux d'importation à la sauce graine[10].

Les gargotes (*nganda*[11], *malewa* et *typhoïde*[12]) sont des lieux privilégiés de diffusion des mets locaux mais, en 25 ans, elles ont évolué et proposent aujourd'hui aux consommateurs des mets de la cuisine urbaine à des prix bas. Elles sont les principaux lieux d'achat et de consommation d'aliments par les travailleurs, qui ne peuvent pas rentrer chez eux à midi à cause des problèmes de transport, par les célibataires et par les consommateurs à faibles revenus.

La restauration de rue a connu une transformation dans le temps et dans l'espace. Au départ, elle était axée sur la vente de beignets de farine de froment, de bouillies de maïs et de *maboké* (poisson d'eau douce cuit à l'étouffé) vendus par les femmes

---

4. Les *maléwas* sont des lieux de vente, au bord des axes de circulation, de plats préparés à domicile. La restauration se fait en plein air ou sous un abri sommaire confectionné avec des bâches et banderoles de récupération ou des tissus. Ils sont essentiellement fréquentés par les consommateurs à faibles revenus.
5. Le «trois pièces» est un mets composé de trois produits : produits animaux, légumes et pâte d'arachide. Le trois pièces traditionnel est élaboré avec le poisson fumé ou salé, le *koko* (*Gnetum*), les feuilles d'une liane forestière et la pâte d'arachide.
6. *Totapen* est le nom d'un antibiotique. Dans leur imaginaire, les consommateurs se disent que le mets *totapen* «soigne» les personnes ayant abusé de l'alcool la veille. En fait, c'est un plat épicé consommé chaud qui met d'aplomb les personnes ayant consommé de l'alcool en grande quantité.
7. Le *koko* est une plante de la forêt tropicale du bassin du Congo, du genre *Gnetum*.
8. «*Simba malembé*» en lingala signifie littéralement «tiens-le doucement» à cause de sa fragilité.
9. Le «bouillon sauvage» est dénommé «sauvage» en raison de sa structure faite en grande partie de ressources naturelles végétales et halieutiques (*koko*, poissons fumés et crevettes fumées d'eau douce).
10. La sauce graine est du jus de noix de palme.
11. Dans le nord du Congo, le *nganda* désigne les bivouacs des pêcheurs. En milieu urbain, il désigne les bars qui proposent des mets cuisinés aux consommateurs. Les *nganda* sont fréquentés par toutes les couches de la population.
12. Les *typhoïdes* sont des restaurants populaires fréquentés par les consommateurs de niveau socio-économique faible à moyen. Ils se caractérisent par l'exposition des aliments aux mouches, vecteurs, entre autres, de la fièvre typhoïde.

à domicile, ou encore de poulets grillés au four électrique avec des parois transparentes, appelés « poulets télévisés », distribués par les hommes. Au fil du temps, la vente de grillades de produits animaux locaux, et surtout ceux d'importation, s'est développée dans tous les arrondissements de la ville.

En 1992, des Africains de l'Ouest tenaient plusieurs lieux de vente de grillades de produits carnés (cuisses de poulet, poulets entiers, viandes de cabri, de mouton et de bœuf). Les lieux de vente les plus réputés se concentraient à Poto-Poto[13] et attiraient la population de tous les arrondissements de la ville. Les Africains de l'Ouest, originaires des pays de tradition agropastorale, maîtrisent les filières caprines, ovines et bovines. Ils tenaient des lieux de vente de viande de boucherie, de petit bétail vif et surtout des espèces de dibiteries comme dans leurs pays d'origine. Certains transformateurs assuraient uniquement la cuisine et la vente, d'autres disposaient de quelques meubles permettant aux consommateurs de se restaurer sur le lieu de vente. Les grillades ont favorisé parallèlement le commerce de petits pains de manioc connus sous le nom de « *mingouélé* de Brazzaville » ou de « fabriqués » (pains de manioc en forme d'arc), à proximité des lieux de vente des viandes. Lors des évènements festifs, les Brazzavillois ont la possibilité de commander un méchoui de cabri ou de mouton au couscous auprès des grilleurs originaires d'Afrique de l'Ouest.

Entre 1992 et 2018, les lieux de vente de grillades ont gagné d'autres arrondissements de la ville. Les grilleurs de viande de boucherie et de poulet fermier sont aujourd'hui fortement concurrencés par les vendeurs des « coupés-coupés »[14] issus de produits carnés importés : queues, côtes, pieds de porc, pattes, cous et ailes de poulet, appelés « pièces détachées » ; cuisses de volailles ; viande de bœuf importé cuit au feu ou au charbon de bois. Les Congolais de Kinshasa et de Brazzaville, les Rwandais, les Tchadiens, etc. ont rejoint les Africains de l'Ouest dans la distribution des grillades. Traditionnellement, la vente de produits alimentaires cuits est dévolue aux femmes. Mais des hommes ont investi le secteur des grillades et gèrent des dibiteries qui utilisent de grands fûts coupés et soudés, tandis que les femmes occupent les petits points de vente et utilisent des barbecues de petite taille ou de taille moyenne.

Les problèmes financiers que rencontrent la majorité des ménages brazzavillois, liés à la récession économique, ont favorisé l'essor spatial de la cuisine de rue qui a pris de l'ampleur pour deux raisons majeures : la recherche d'une activité génératrice de revenus par les chômeurs, les sans-emploi, les femmes vivant seules avec enfants, etc. ; et la stratégie de s'alimenter à moindre coût adoptée par les familles défavorisées. L'extrême morcellement des grillades, servies avec des oignons crus coupés en rondelles, de la mayonnaise et du sel au piment, est un des indicateurs des transformations subies par la cuisine de rue. L'ampleur de la cuisine de rue se lit également dans la multiplication des points de vente. En 2018, on en comptait 73 362, soit 225 points par km^2, dont 40 % avaient été ouverts il y a moins de 10 ans[15].

---

13. Poto-Poto est le nom d'un des deux villages à partir desquels s'est développée la ville de Brazzaville. Devenu arrondissement, Poto-Poto est traversé par l'avenue de la Paix (ex-avenue de la France libre). C'est un arrondissement central, une plaque tournante du commerce de gros et de détail. Il regroupe toutes les catégories socio-économiques de la population.
14. Grillades vendues en morceaux.
15. Résultats de l'étude de suivi réalisée en 2018.

À Brazzaville, les inégalités socio-économiques permettent de caractériser trois grandes classes sociales : à revenus élevés, moyens et faibles. L'analyse approfondie de la restauration permet de retrouver ces trois types chez les consommateurs : les consommateurs issus des familles à hauts revenus qui se restaurent dans les restaurants de classe supérieure et intermédiaire; les consommateurs à revenus moyens qui se restaurent également sur place dans les restaurants de classe intermédiaire et «populaires»; et les consommateurs qui achètent des plats cuisinés ou des grillades à emporter et consommés à domicile. Dans ce dernier cas, il s'agit de mets consommés individuellement ou par tous les membres de la famille. D'une manière générale, des grillades sont achetées et consommées à domicile par les trois quarts des familles dans l'étude de 2018, contre un tiers des ménages enquêtés en 1992-1993. La cuisine de rue, particulièrement celle inventée par les citadins ou celle qui vient d'ailleurs, permet aux familles et aux consommateurs démunis de s'alimenter à faible coût en mettant à leur disposition des mets vendus à des prix abordables.

Dans la restauration de classe supérieure et intermédiaire, les mets sont consommés le plus souvent sur les lieux de vente, mais quelques consommateurs (moins de 30 % des enquêtés) se procurent parfois des mets à emporter (nems, *chawarmas,* riz cantonais, poulet frit et frites de pommes de terre, pizzas, etc.).

⏩ Conclusion

La cuisine urbaine à Brazzaville a connu de profondes transformations au cours des 25 dernières années. Les habitants de Brazzaville, dont beaucoup de migrants, inventent leurs cuisines au travers d'innovations en confectionnant des mets à base de pratiques et de produits dits locaux et d'autres étrangers. L'analyse de la consommation alimentaire, en termes de cuisine, revêt un intérêt capital dans la compréhension des évolutions alimentaires et culinaires en milieu urbain. Elle donne à voir la mixité des aliments utilisés pour élaborer des mets urbains originaux à partir de produits d'origines géographiques variées, ainsi que l'importance des immigrés dans le transfert de leurs cuisines nationales. À travers la présence des cuisines de tous les continents (africain, européen, asiatique, américain), les Brazzavillois ont le monde dans leurs assiettes.

Les changements de comportements alimentaires remettent aussi en question les idées sur l'opposition entre cuisine traditionnelle et cuisine moderne. En milieu urbain, le clivage entre ces deux types de cuisines est peu perceptible, du fait de la diversité des mets et du mélange entre des produits ou mets dits «locaux» — qui, en réalité, ne le sont pas pour la plupart — et des produits ou mets d'origine étrangère.

En 25 ans, la cuisine urbaine de Brazzaville a été marquée par l'intégration de mets étrangers introduits par les migrants internationaux. La cuisine hors domicile de type occidental ou européen, qui servait à l'origine essentiellement des sandwichs, a évolué vers un «prêt-à-manger» plus élaboré et complexe. Manger des hamburgers, sandwichs ou steaks-frites dans les snacks, burgers, pâtisseries ou cafétérias est synonyme, pour les jeunes, d'appartenance à une classe sociale élevée et d'émancipation. Aller dans un snack, habillé en jeans et baskets de grandes marques, muni de tous les gadgets technologiques de dernière génération, manger des hamburgers,

des sandwichs et boire du Coca-Cola, est un indicateur des changements des comportements alimentaires des jeunes citadins. Pour les ménagères, élaborer des salades de crudités, préparer une pizza ou du riz cantonais est générateur de fierté et signe de distinction sociale. Ces mets servent à surprendre les convives et surtout à confirmer le rang socio-économique des ménages, car manger européen coûte assez cher pour les familles démunies.

L'essor de la cuisine hors domicile a plusieurs significations sociales en fonction de la catégorie socio-économique des familles. Les flux migratoires vers Brazzaville ont renforcé les inégalités socio-économiques entre les ménages. D'une part, la restauration populaire de rue est un moyen pour les pauvres de s'alimenter à moindre coût en achetant des mets consommés à domicile. Leurs ressources financières limitent leur accès à la cuisine étrangère de haut niveau. D'autre part, la restauration hors domicile permet aux citadins les plus aisés de déguster à volonté les mets venus d'ailleurs et les mets de qualité de la cuisine de rue, de limiter les contraintes de la vie urbaine, de découvrir les cuisines du monde, de se distraire ou de « changer d'air » pour reprendre l'expression utilisée par les enquêtés. Au total, dans le contexte de crise économique et de creusement des inégalités socio-économiques, la restauration de rue apparaît comme un secteur d'activité dynamique, qui offre des opportunités de rémunération pour les Brazzavillois en situations économiques précaires et qu'il convient de mieux connaître.

⏩ Références

Berton-Ofouémé Y., 1993. Identification des comportements alimentaires des ménages congolais de Brazzaville : stratégies autour des plats. *In : Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*. Muchnik J. (Éd.), Paris, L'harmattan : 167-175.

Berton-Ofouémé Y., 1996. *L'approvisionnement des villes en Afrique noire. Produire, vendre et consommer les légumes à Brazzaville*. Thèse de doctorat en géographie, université Michel de Montaigne, Bordeaux III, CEGET, Bordeaux, 434 p.

Berton-Ofouémé Y., 2017. *L'accès à l'alimentation dans les grandes villes (Asie, Afrique, Caraïbes)*. Paris, L'Harmattan, 269 p.

Berton-Ofouémé Y., Trèche S., 1995. Place des dérivés des racines de manioc dans l'alimentation des Brazzavillois. *In : Transformation alimentaire du manioc*. Agbor Egbe T., Brauman A., Griffon D., Trèche S. (Éds.), Paris, Orstom : 243-253.

SEP-Développement, 1987. *Étude de marché des légumes à Brazzaville*. 161 p.

Souka J.F.S., 1991. *Urbanisation, approvisionnement et consommation alimentaire en Afrique Noire : le cas de Brazzaville*. Thèse de doctorat, université de Bordeaux, 2 tomes, 744 p.

⏩ Remerciements

L'auteure tient à remercier Agrisud International, et particulièrement Yannick Huet pour son soutien aux travaux des nombreuses recherches présentées dans ce chapitre, de même que Alain Leplaideur, le Cirad, l'IRD et l'AFD qui y ont apporté de précieux appuis scientifiques ou financiers. Elle remercie également Simplice Dossou-Gbété (université de Pau), pour sa formation au traitement des données. Enfin, elle remercie les évaluateurs de ce chapitre pour les améliorations apportées.

Chapitre 6

Le *warung makan* : une cuisine publique au cœur de l'informalité à Jakarta

Laura Arciniegas

Résumé. Dans les *kampung* (quartiers pauvres de type *slum*) de Jakarta, les *warung makan* sont des établissements qui offrent quotidiennement des recettes traditionnelles «faites maison» (*masakan rumah*). Ces espaces culinaires marchands sont vécus comme des extensions de la sphère domestique par les mangeurs qui les visitent tous les jours. De plus, des activités domestiques basculent vers les *warung makan* favorisant les relations entre mangeurs et vendeurs au sein du réseau social formé par des liens de voisinage, de parenté, de solidarité et de confiance.

Introduction

À Jakarta, les *kampung* (littéralement «villages») sont des enclaves d'informalité et de pauvreté qui fonctionnent comme des villages autonomes au milieu de la ville. Socialement, les *kampung* fonctionnent comme des plateformes communautaires fermées qui facilitent l'accès et la circulation de ressources matérielles et sociales pour les citadins les plus pauvres (Jellinek, 2005). Il s'agit de quartiers où les espaces de vie évoluent à l'initiative des habitants, créant un sentiment de cohésion et d'appartenance sociale (Jellinek, 1991; Simone, 2014). Les mouvements de population de la campagne vers la ville ont progressivement augmenté la densité de ces quartiers qui accueillent les migrants à la recherche d'un emploi et qui suivent des parents ou des connaissances (Ezeh *et al.*, 2017). Les liens sociaux se reconfigurent à la croisée du voisinage, de la parentèle et des interactions qui y ont lieu. Depuis les temps coloniaux, ces espaces ont été marginalisés et négligés par les politiques de développement urbain, ce qui a intensifié les déficiences infrastructurelles et de services primaires. La combinaison de ces deux éléments, sous-investissement et surpeuplement, a perpétué l'image des *kampung* comme des espaces de relégation. Par extension, ils font aujourd'hui référence à tous les quartiers bas, insalubres, denses et non planifiés. La morphologie sociale s'y caractérise par l'intégration spatiale de la plupart des domaines de la vie : religion, travail, éducation, vie publique et vie privée (Nijman, 2010). Le *kampung* est ainsi l'espace privilégié de la

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c6

socialisation de ses habitants dans toutes ses dimensions. La zone est confinée car la circulation et l'accès sont très restreints, contribuant à l'exclusion économique et au repli communautaire des résidents (Jellinek, 2005; Sihombing, 2002).

L'informalité se caractérise par l'encastrement des activités économiques, des pratiques de consommation et des réseaux sociaux (Roy, 2005). Les populations pauvres des villes du Sud global ont plus tendance à accéder aux diverses ressources, biens et services dont l'emploi, l'habitat et l'alimentation, dans les réseaux informels que dans les réseaux formels (Mosse, 2010; Te Lintelo, 2017). L'alimentation n'échappe pas à ces phénomènes, et l'alimentation de rue constitue dans les établissements informels à la fois la principale source d'aliments préparés et le principal pôle d'emploi informel. Elle suit les évolutions de l'espace et se développe avec son urbanisation, en particulier dans les enclaves de pauvreté des grandes villes d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine. Des études conduites dans différentes zones urbaines pauvres du Sud global ont montré que plus les familles sont petites et pauvres, plus la part du budget alimentaire consacrée à l'alimentation de rue est importante (Alves da Silva *et al.*, 2014; Malvy *et al.*, 1998; Mensah *et al.*, 2013; Te Lintelo, 2017; Tinker, 1999; Van Riet *et al.*, 2003).

Les espaces culinaires dans l'informalité jakartanaise

En Indonésie, tant en milieu rural qu'urbain, ces dispositifs de vente plus ou moins ambulants participent des pratiques alimentaires quotidiennes depuis des siècles. Si traditionnellement ces dispositifs offraient des en-cas et des portions sucrées ou salées à manger en dehors des repas principaux (Koentjaraningrat, 2007; Protschky, 2008), aujourd'hui ils se présentent comme des sources de sécurisation de l'alimentation des plus pauvres (Kolopaking *et al.*, 2011; Steyn *et al.*, 2014; Yulia *et al.*, 2016). Toutefois, avec les mutations contemporaines de l'alimentation, l'alimentation de rue dans les *kampung* est aussi productrice d'environnements dits « obésogènes » qui facilitent la consommation d'aliments à forte densité calorique (Anggraini *et al.*, 2016). Par ailleurs, à cause de pratiques risquées de manipulation de la part des vendeurs, les aliments de rue sont des vecteurs d'intoxications alimentaires (Andarwulan *et al.*, 2009; Brata, 2010; Vollaard *et al.*, 2004).

Au sein des *kampung*, l'alimentation de rue se déploie sous diverses formes grâce à une grande variété de dispositifs de vente plus ou moins ambulants, plus ou moins équipés pour la consommation, et dont les routines et parcours sont plus ou moins fixes (Corbeau, 2013; Suryadarma *et al.*, 2010; Yatmo, 2008). Chacun de ces *espaces culinaires* porte virtuellement des scénarios qui préfigurent les formes d'acquisition et de consommation suivant les dimensions géographique, symbolique, technique et sociale que Jean-Pierre Poulain (2002) invite à considérer pour tracer les contours d'un « espace social alimentaire ». Parmi eux, les *warung makan*[1] ou les *warung nasi*[2] sont des établissements fixes ou semi-fixes qui offrent quotidiennement des recettes traditionnelles de type « fait maison » (*masakan rumah*[3]).

1. *Warung* : magasin, petit commerce ou stand; *makan* : manger.
2. *Nasi* : riz blanc; élément central du plat traditionnel et du modèle alimentaire en général.
3. *Masakan* : aliments cuisinés; *rumah* : maison.

Le concept de *cocina pública*[4] proposé par Meredith Abarca (2007) différencie les restaurants professionnels des espaces domestiques de vente d'aliments hors foyer. Ces derniers sont des espaces où les pratiques culinaires domestiques se délocalisent vers la sphère commerciale sans perdre les valeurs familiales et symboliques qui y sont rattachées, comme le *care*, l'entraide et la coopération (Marte, 2007; Pérez et Abarca, 2007; Salazar, 2012). Nous proposons d'étudier l'organisation socio-économique de l'alimentation au sein des réseaux informels en dépassant la dichotomie entre une alimentation dans le foyer et une autre hors foyer, en utilisant le *warung makan* comme l'unité d'observation de ces rapports au travers des trois axes d'analyse : 1) la reconfiguration des espaces alimentaires; 2) les mouvements de délocalisation de certaines activités de la sphère domestique vers la sphère marchande; et 3) les imbrications entre les échanges marchands et les liens sociaux. Les analyses présentées se fondent sur des données qualitatives recueillies lors d'une enquête ethnographique conduite dans un *kampung* de Jakarta en 2014, en collaboration avec la faculté de santé publique de l'Universitas Indonesia, dans lesquelles ont été associées les méthodes de l'observation non participante et des entretiens approfondis.

Le *warung makan* : un espace culinaire au seuil des mondes domestique et marchand

La première partie de ce texte vise à situer le *warung makan* au sein de la morphologie sociale du *kampung* en essayant de dévoiler son caractère hybride entre les mondes marchand et domestique. Sur le plan géographique, l'espace du *kampung* est délimité par des frontières construites (deux grandes avenues) et une naturelle, le fleuve Ciliwung qui traverse la ville. À l'intérieur de ces frontières, les portes et les fenêtres des résidences sont constamment ouvertes, communiquant sur des ruelles étroites et sinueuses empruntées presque exclusivement par des voisins du quartier. Sur ces petites voies de circulation débordent souvent les activités ou les objets domestiques (cuisine, linge) ou personnels. La pauvreté est fréquemment associée à de telles pratiques d'appropriation de l'espace public, souvent motivées par la collectivisation des ressources disponibles (Nijman, 2010; Sharma et Konwar, 2014). Dans le *kampung*, les cuisines, tout comme les toilettes, sont parfois communes entre plusieurs foyers. Ce partage favorise le déploiement de la vie privée dans des espaces qui dépassent le monde familial, ce qui stimule la circulation d'informations sur la vie des uns et des autres. Par ailleurs, des démarches de protection et de prévention contre les vulnérabilités liées aux conditions de vie (manque d'infrastructure, d'accès à l'eau, d'assainissement, etc.) sont mutualisées et contribuent à un sentiment d'appartenance et de solidarité.

Sur le plan social, les histoires migratoires sont souvent initiées par un pionnier venu s'installer en ville et suivi par d'autres membres de sa famille, proche d'abord, étendue ensuite; ces parents éloignés s'installant à proximité du réseau familial resserré, une fois leur situation économique stabilisée (Ezeh *et al.*, 2017). Les voisins du village d'origine suivent aussi les premiers venus et s'installent dans le *kampung*, recomposant ainsi le réseau social et reconfigurant un réseau de soutien

4. De l'espagnol « cuisine publique ».

et de dépendance. Le réseau de vendeurs et d'acheteurs, en plus des liens de voisinage, se structure grâce à des liens qui remontent à l'histoire des familles et des communautés. S'ajoutant à la parentèle existante, des ménages se forment entre les familles de voisins, ce qui amplifie le sentiment d'appartenir à une seule et même grande famille.

> « L'important est que nous les aidions, ils nous aident également. Ils ne nous chassent pas, donc nous ne le faisons pas. Nous sommes tous liés, famille, amis, pas loin. Quoi qu'il en soit, si les gens ici se marient avec des gens ici aussi, nous sommes tous frères et sœurs. Plus tard, ils se marieront avec un autre voisin. Alors tous deviennent famille. Pas de problème pour se marier entre parents. C'est comme ça que la famille s'est rencontrée. La femme rencontre le mari ici. Et puis les enfants se rencontrent. Alors, tous se rencontrent, tous font une famille. » (Pak Sukardi, 65 ans)

Au-delà de la proximité spatiale, la cohésion sociale du voisinage se structure sur des liens de confiance, de solidarité et d'identification. Il ne s'agit donc pas seulement, pour reprendre les mots de Pak Sukardi, d'une *grande famille* mais le *kampung* est aussi une *grande maison*. Au sein de cette *grande maison*, les *warung makan* se présentent comme des espaces culinaires centraux. Ils sont de deux types principalement : d'une part il s'agit de restaurants non mobiles installés dans des bâtisses, aménagés dans des espaces initialement dédiés à la cuisine des résidents du seul bâtiment ; et de l'autre il s'agit d'étals et d'équipements semi-fixes ou complètement démontables, qui s'installent quotidiennement au même endroit (Yatmo, 2008). Dans l'enceinte du quartier, aucun *warung* ne possède d'espace réservé à la consommation, mis à part les rebords des fenêtres adjacentes ou les parapets lorsqu'il est installé dans des immeubles en dur.

Ces établissements sont catégorisés par les mangeurs comme vendant « de la nourriture cuisinée » (*masakan*[5]), ce qui fait référence autant aux techniques traditionnelles qu'aux recettes et renvoie plus spécifiquement au plat traditionnel. Celui-ci a une structure dont le pivot est le *nasi* et s'accompagne d'éléments complémentaires à base de légumes verts (*sayur-sayuran*) et d'aliments de chair (*lauk-pauk*) — essentiellement du poisson ou encore du poulet —, le tout agrémenté d'une portion de *sambal*[6]. En outre, la « vraie alimentation » (*makanan*) est celle qui contient du riz blanc non mélangé. Dans le *kampung*, les *warung makan* en sont les principaux pourvoyeurs.

Bu Sukini tient un des *warung* les plus actifs. Il s'agit d'un espace d'environ quatre mètres carrés situé au rez-de-chaussée d'une bâtisse majoritairement résidentielle (figure 6.1). Une fenêtre et une porte ouvertes constituent les séparations entre la rue et la pièce principale dans laquelle sont disposés, le long des murs, les marmites, plateaux et casseroles avec les préparations de la journée. La première marmite, dans le sens de circulation des mangeurs qui se servent eux-mêmes, contient le riz blanc (*nasi*), servi toujours en premier. Ensuite sont disposées les préparations à base de légumes, suivies de celles à base de *tahu* et de *tempeh*[7], et des recettes à base de poisson ou de poulet (les préparations à base de viande de bœuf ou d'agneau

5. *Masakan* : cuisine (dans le sens de « ce qui est cuisiné »).
6. *Sambal* : pâte de piments faite au mortier qui accompagne systématiquement tous les plats. En Indonésie, il existe environ 300 variétés à assignations culturelles et régionales différentes.
7. Le *tahu* (tofu) et le *tempeh* (galettes de pois de soja fermentés) sont souvent vendus ensemble.

sont très rares car trop chères). Un bol de *sambal*, ajouté sur le plat après les autres aliments, clôt le service. La consommation individualisée se fait ensuite dans ce plat unique. Au fond du *warung*, derrière une porte, se trouve la cuisine de laquelle Bu Sukini ne sort que par moments pour remplir ou changer les plateaux vides. En fait, elle ne vend pas ses préparations directement : les mangeurs entrent avec leur vaisselle, se servent puis notent leurs choix sur un cahier. La collecte monétaire se fait pendant l'après-midi, après le service de midi.

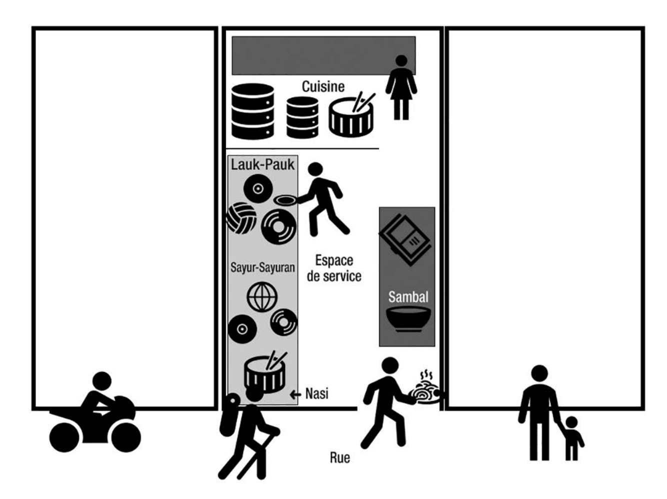


Figure 6.1 : Plan schématisé du Warung Makan de Bu Sukini (L. Arciniegas)

Les mangeurs se déplacent dans ces espaces pour se servir, les consommations ont lieu après, dans les résidences ou dans les *teras*, espaces aménagés accolés aux façades des maisons, avec des voisins, en famille ou bien seuls, ce qui est souvent le cas. Les aliments, les mangeurs et la vaisselle circulent quotidiennement depuis et vers les *warung makan*. Par ailleurs, ils fonctionnent comme des unités de coordination des prises alimentaires de midi et organisent les relations entre les voisins qui interagissent dans cet espace culinaire. La synchronisation sociale alimentaire (Herpin, 1988) des voisins des rues adjacentes tient de la cuisson du riz notamment, car il doit être mangé fraîchement préparé. Le *nasi* constitue la pierre angulaire de l'alimentation indonésienne dans ses aspects nutritionnels et symboliques (Hartini *et al.*, 2005; Weichart, 2008). Il est traditionnellement associé au féminin et au monde domestique (Janowski et Kerlogue, 2007). Ainsi, en plus de la proximité géographique, la localisation de cette préparation dans les *warung makan* les inscrit dans la sphère domestique.

⏩ Le *warung makan*, relais de la cuisine domestique

Traditionnellement, l'alimentation de rue fait partie du modèle alimentaire indonésien tant dans les milieux urbains que ruraux (Koentjaraningrat, 2007; Protschky, 2008), mais elle tient une place plus importante encore dans les districts informels, où elle constitue la principale source d'aliments préparés des familles (Steyn *et al.*, 2014). Dans le *kampung* Melayu, et l'on peut imaginer que cette observation vaut pour les autres *kampung* de Jakarta, les *warung makan* fournissent quotidiennement

le plat domestique traditionnel pour la majorité des habitants[8]. Nous développons dans cette deuxième partie les spécificités de ces « mouvements de basculement de certaines activités entre les sphères domestique et marchande » (Poulain, 2002 : 35) dans le contexte du *kampung.*

Premièrement, le niveau de vie explique en grande partie ces mouvements car les espaces privés résidentiels se réduisent et leurs usages s'intensifient en fonction des conditions matérielles. Dans les foyers les plus dépourvus de ressources, l'espace résidentiel est constitué par une seule pièce de vie dont les usages changent successivement au cours de la journée, assurant le repos, l'alimentation, les tâches domestiques, la prière, l'hygiène personnelle, etc. À l'intérieur, les espaces de stockage et de préparation des aliments sont souvent limités, ou font office de bricolages variés. Les conditions de vie dans les *slums*, où les infrastructures d'assainissement sont défaillantes et où les risques d'intoxication sont importants (Ezeh *et al.*, 2017), rendent d'autant plus vulnérables les aliments dont le stockage devient un point critique de l'itinéraire de l'alimentation (Desjeux, 2006). En parallèle, les espaces publics (les ruelles et leurs intersections) sont investis par des activités d'ordre privé et on observe inversement des communalisations d'espaces intérieurs, notamment des toilettes et des cuisines. Dans ces conditions, la cuisine domestique exige plusieurs activités qui dépassent largement l'acte culinaire *stricto sensu*. Tout d'abord il y a la gestion de l'eau, qui n'est pas facilement accessible pour tout le monde et qui nécessite des traitements de purification pour être utilisée. Ensuite, diverses installations sont nécessaires pour la cuisine. Lorsque le foyer ne dispose pas d'un espace fixe dédié, le réaménagement temporaire demande beaucoup de temps et d'efforts physiques. Ces aspects d'ordre matériel reviennent souvent dans les discours des femmes pour justifier leur préférence pour l'achat d'aliments prêts à consommer.

Ces raisonnements s'appuient en outre sur des rationalités qui valorisent cette praticité en l'assimilant à un mode de vie plus « moderne ». Bu Mimin avoue « avoir le désir de cuisiner » mais d'autres éléments entrent en jeu et la décision se tourne généralement vers le monde marchand.

> « Pour les repas quotidiens, je cuisine parfois, mais souvent j'achète les aliments cuits. Si j'ai l'intention de cuisiner, je cuisine. Mais si je suis trop paresseuse, j'achète simplement la nourriture cuite. À côté [de la maison] il y a un stand de nourriture avec beaucoup de plats d'accompagnement. Souvent, j'achète plus que je ne cuisine. Si je prends soin des enfants, je sens que je suis trop occupée pour cuisiner. Ce n'est pas fréquent, peut-être une fois par semaine, je cuisine, si seulement j'ai l'intention de cuisiner. » (Bu Mimin, 48 ans)

Les rationalités à l'œuvre s'établissent dans une double tension entre de nouvelles valeurs attachées à la praticité et des rôles nourriciers traditionnels. Premièrement, la charge non seulement physique mais mentale des femmes responsables de la cuisine s'allège grâce à ces modes d'approvisionnement incontestablement plus pratiques. En plus du soulagement qu'offrent les relais techniques et logistiques pour le stockage et la préparation, il existe aussi une forte valorisation de cette praticité,

8. Résultats issus d'une étude quantitative (n = 400) représentative de la population adulte du *kampung* Melayu (sous district de Jatinegara, région de Jakarta-Est), réalisée en 2014 au sein de ce projet de recherche avec la collaboration de la faculté de santé publique de l'Universitas Indonesia.

par le fait que ce soit rapide et «juste là». Cette *convenience* qui, dans les termes d'Alan Warde (1999), se présente comme une réponse aux problèmes de configuration entre les espaces et les temps sociaux contemporains, est pourvue par le réseau de l'alimentation de rue et devient un signe de modernité associé à la vie en ville.

Deuxièmement, les exigences gastronomiques du point de vue des techniques et des savoir-faire désormais moins maitrisés se confrontent à la nécessité de satisfaire tous les goûts et justifient ainsi le recours majoritaire à l'alimentation prête à consommer. Les femmes, en charge du monde domestique, de la gestion budgétaire et de l'alimentation de toute la famille (Koning, 2000; Papanek et Schwede, 1988; Williams, 1991), définissent leur rôle nourricier en fonction de la satisfaction des plaisirs alimentaires de tous. Traditionnellement très variées, les préparations *lauk-pauk* et *sayur-sayuran* demandent beaucoup de connaissances et d'habiletés culinaires. Les *warung makan* proposent plusieurs choix et les diversifient au cours de la semaine. Au-delà de la quantité ou de la nutrition, le goût, au sens de la sapidité et du plaisir gustatif, est la logique première du choix alimentaire et ce goût (*rasa*) est assuré par la bonne façon de préparer les recettes. Les cuisiniers des *warung makan* assurent non seulement la préparation de *nasi*, pivot symbolique et nutritionnel de l'alimentation, mais aussi la variété et les saveurs des plats complémentaires. Ils deviennent ainsi des références sociales fortes investies du respect communautaire, prescripteurs d'une «bonne alimentation» et gardiens des traditions culinaires.

Ces basculements des activités domestiques vers les *warung makan* favorisent une division du travail culinaire à l'échelle du *kampung* qui donne aux vendeurs de rue un statut, les inscrivant non seulement dans les relations entre mangeurs et vendeurs, mais aussi dans le réseau social formé par des liens de voisinage, de parenté, de solidarité et de confiance.

⏩ Les échanges alimentaires et la relation nourri-nourricier

Les quotidiens alimentaires s'organisent sur la base des relations établies entre le mangeur et le vendeur suivant, d'une part, les dispositions socio-spatiales de proximité et de voisinage; et, de l'autre, l'amalgame constitué par des liens de solidarité, parenté et amitié établis au sein de la communauté. Le concept de *cocina pública* développé par Meredith Abarca se base, outre sur la configuration *domestique* de ces espaces culinaires, sur les relations économiques qui s'y établissent et qui «maintiennent les valeurs éthiques et morales de *care*, collaboration et bénéfices communs»[9] (Abarca, 2007). Depuis la perspective des vendeurs, la relation nourri-nourricier s'établit sur des rapports qui, en plus des échanges marchands, tiennent compte des attributs sociaux et culturels de leur rôle en tant qu'entrepreneurs. Ces postures se distancient des perspectives utilitaristes des cuisines professionnelles et s'inscrivent davantage dans une logique du don basée sur la triple obligation de donner, de recevoir et de rendre exposée dans l'*Essai sur le don* (Mauss, 1929). Florence Weber (2000) propose que toute ethnographie économique soit attentive aux conditions des prestations en séparant deux cas de figure. D'un côté, les

9. Traduction de L. Arciniegas.

prestations régulées par un cadre normatif ou matériel au sein desquelles les contre-prestations n'admettent pas d'ambiguïté ; et d'un autre côté les prestations dans lesquelles « les différents partenaires d'une transaction donnée ont à leur disposition plusieurs manières de la penser et jouent de cette ambiguïté pour inscrire leur action sur plusieurs registres » (Weber et Dufy, 2006 : 25). Au travers du portrait de Pak Hambali et de son activité, nous proposons d'étudier ces relations.

Pak Hambali tient un *warung makan* dont il a hérité en 2000 de l'oncle de sa femme. Il vend le plat quotidien à base de *nasi* et les plats complémentaires qui se mangent lors des repas principaux. Sa journée commence à *Subuh*, la prière du matin, à 4 h 30. Il prépare des fritures variées comme du *bakwan* (beignets de légumes) ou des *uli* (quenelles frites à base de riz gluant cuit dans du lait de coco) que plusieurs voisins consomment pour le petit déjeuner ou que des vendeurs ambulants achètent pour les revendre dans d'autres quartiers de la ville. Ces vendeurs ne payent pas directement ce qu'ils prennent. Ce n'est qu'à la fin de la journée que les comptes sont faits lorsqu'ils apportent les invendus à Pak Hambali qui assume le risque des pertes économiques le cas échéant. Sa femme s'occupe de l'approvisionnement au marché et des préparations préliminaires pour le lendemain matin, tandis qu'il s'occupe de la préparation finale, de la distribution et de la vente. Après le premier tour du petit déjeuner, il se repose jusqu'à 10 h. À cette heure-ci, ils commencent à cuisiner le *nasi* et ses différents compléments avant *Dhurur*, la prière de midi. À partir de cette heure, l'affluence de clients s'intensifie et la fin de la journée advient lorsque tout a été vendu dans l'après-midi. La vie quotidienne de Pak Hambali et de sa femme pivote autour de leur *warung makan*. Ils mangent quotidiennement les mêmes plats qu'ils servent et les invendus sont aussi généralement consommés.

Ce *warung* occupe une place centrale et un rôle quotidien dans l'alimentation de leurs voisins, ce qui leur a valu le respect de la communauté. Pak Hambali est aujourd'hui une des autorités morales de son *rukun warga*[10]. Il ne souhaite ni agrandir son négoce ni changer ou étendre son répertoire de recettes, il laisse cela aux autres ; selon lui, il ne faut pas désirer plus que ce que l'on a. Il vend à crédit à ceux qui le lui demandent, pourvu qu'il les connaisse. Les transactions sont de plusieurs types selon les temps de l'échange et la nature de la contre-prestation. Dans certains cas, le paiement doit se faire de manière immédiate, dans d'autres, il peut être beaucoup plus différé dans le temps. Les échanges peuvent être monétarisés ou pas. Dans certains cas, le prix ou le montant sont fixés, dans d'autres, ils peuvent être négociés. Ces négociations dépendent de l'interconnaissance et des chaînes de confiance existantes. Souvent, les voisins qui n'ont pas une rentrée d'argent régulière aident dans les *warung makan*, notamment pour faire la vaisselle, ramener de l'eau et éplucher des légumes. Ce travail peut être rémunéré en argent ou en aliments et il est en général perçu comme une façon de contribuer au-delà de l'échange contractuel. Plusieurs sont des acheteurs fidélisés qui viennent quotidiennement au *warung* de Pak Hambali. Pour lui, refuser cette flexibilité dans le paiement compromettrait la circulation des ressources et favoriserait la concurrence agressive.

10. Le *rukun warga*, ou « hameau harmonieux », est la 5e sous-division dans le système de découpage de l'administration territoriale indonésienne après le « district ». Le *rukun warga* compte environ 200 personnes. À son tour il est encore sous-divisé en *rukun tettanga* (« voisinage harmonieux ») comptant quelques pâtés de maisons.

L'enquête quantitative a montré que, dans le *kampung*, un habitant sur quatre vend des préparations prêtes à consommer, ce qui fait que les transactions alimentaires sont particulièrement structurantes du quotidien de la vie sociale du voisinage. Les relations nourri-nourricier s'y établissent sur la base d'échanges de plusieurs types encadrés par la mise en avant du bien-être communautaire et de la non-concurrence. Les transactions marchandes se régulent sur la base de l'interconnaissance et permettent l'accès et la circulation des ressources.

⏩ Conclusion

Le *warung makan* est présenté ici comme une unité d'observation privilégiée de l'organisation de la vie sociale et économique des *kampung* et permet de définir plus largement les contours de l'alimentation domestique dans ce contexte. Ces espaces se présentent comme un *chez-soi* dans lequel les mangeurs se servent eux-mêmes et où les temps et la nature des transactions marchandes se caractérisent par la souplesse et l'adaptation. Par ailleurs, la proximité géographique connecte les espaces privés et publics dans lesquels circule l'alimentation, ce qui donne au *kampung* des attributs familiaux et domestiques. Des enchâssements des routines des vendeurs et des mangeurs, de la vie privée et publique sont à l'œuvre, ce qui fluidifie l'espace social. Au niveau des techniques culinaires, la prise en charge de la préparation du *nasi*, aliment de base, renforce cette fluidité et donne au *warung makan* une place d'autant plus centrale dans le quotidien alimentaire des mangeurs du *kampung*. Les pratiques culinaires les moins présentes dans les domiciles à cause des conditions matérielles de vie et des valeurs rattachées à la praticité, sont prises en charge par ces négoces qui garantissent en outre la pérennité des goûts et la sauvegarde des savoir-faire traditionnels.

Cette morphologie sociale est encastrée dans les modes de l'échange économique et détermine les pratiques d'acquisition alimentaire des mangeurs. Le mode de l'échange dans ces *cuisines publiques*, où les mangeurs se servent librement et où le paiement est souvent différé, raccourcit les distances entre le monde domestique et le monde marchand, d'autant plus que des valeurs liées à la parenté, aux liens de voisinage et au bien-être commun viennent justifier, ajuster ou maintenir les comportements alimentaires.

Les transformations des paysages alimentaires urbains impliquent l'implantation continue de structures de restauration et de distribution alimentaire. Dans un contexte d'informalité, les structures que sont les *warung makan* s'éloignent de logiques capitalistes pour se présenter comme des espaces de communalisation de l'alimentation, où les seuils entre le public et le privé s'estompent.

⏩ Références

Abarca M.E., 2007. Charlas Culinarias: Mexican Women Speak from Their Public Kitchens. *Food and Foodways*, 15(3-4) : 183-212.

Alves da Silva S., Cardoso R. de C.V., Góes J.Â.W., Santos J.N., Ramos F.P., Bispo de Jesus R. *et al.*, 2014. Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food Control*, 40 : 78-84.

Andarwulan N., Madanijah S., Zulaikhah, 2009. *Safety of school children foods in Indonesia. Current issues and challenges in food security*. Bogor, Southeast Asian Food Science and Technology Center, Bogor Agricultural University.

Anggraini R., Februhartanty J., Bardosono S., Khusun H., Worsley A., 2016. Food store choice among urban slum women is associated with consumption of energy-dense food. *Asia Pacific Journal of Public Health*, 28(5) : 458-468.

Brata A.G., 2010. Vulnerability of urban informal sector: street vendors in Yogyakarta, Indonesia. *Theoretical & Empirical Researches in Urban Management*, 5(14) : 47.

Corbeau J.P., 2013. Regard sociologique sur les mangeurs et les cuisines de rue. *In : Voyage au cœur de la cuisine de rue.* Bouisson M., Meadows F. (dir.), Paris, Gallimard : 34-46.

Desjeux D., 2006. *La consommation*. Paris, PUF, 127 p.

Ezeh A., Oyebode O., Satterthwaite D., Chen Y.-F., Ndugwa R., Sartori J. *et al*., 2017. The history, geography, and sociology of slums and the health problems of people who live in slums. *The Lancet*, 389(10068) : 547-558.

Hartini T.N.S., Padmawati R.S., Lindholm L., Surjono A., Winkvist A., 2005. The importance of eating rice: changing food habits among pregnant Indonesian women during the economic crisis. *Social Science & Medicine*, 61(1) : 199-210.

Herpin N., 1988. Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire. *Revue française de sociologie*, 29(3) : 503-521.

Janowski M., Kerlogue F., 2007. *Kinship and Food in South East Asia*. New York, NIAS Press, 305 p.

Jellinek L., 1991. *The Wheel of Fortune: The History of a Poor Community in Jakarta*. Honolulu, University of Hawaii Press, 214 p.

Jellinek L., 2005. Jakarta, Indonesia. Kampung culture or consumer culture? *In : Consuming Cities: The Urban Environment in the Global Economy after the Rio Declaration*. Elander I., Gleeson B., Lidskog R., Low N. (dir.), London, NYC, Routledge : 271-286.

Koentjaraningrat, 2007. *Villages in Indonesia*. Jakarta, Equinox Pub, 445 p.

Kolopaking R., Bardosono S., Fahmida U., 2011. Maternal self-efficacy in the home food environment: a qualitative study among low-income mothers of nutritionally at-risk children in an urban area of Jakarta, Indonesia. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 43(3) : 180-188.

Koning J., 2000. *Women and households in Indonesia: cultural notions and social practices*. New York, Psychology Press, 354 p.

Malvy D., Chauliac M., Bendech M.A., 1998. Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali). *Sciences sociales et santé*, 16(2) : 33-59.

Marte L., 2007. Foodmaps: Tracing boundaries of 'home' through food relations. *Food and Foodways*, 15(3-4) : 261-289.

Mauss M., 1929 (2012). *Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. Paris, PUF, 241 p.

Mensah J., Aidoo R., Teye A., 2013. Analysis of street food consumption across various income groups in the Kumasi metropolis of Ghana. *International Review of Management and Business Research*, 1(4) : 951-961.

Mosse D., 2010. A relational approach to durable poverty, inequality and power. *The Journal of Development Studies*, 46(7) : 1156-1178.

Nijman J., 2010. A study of space in Mumbai's slums. *Tijdschrift voor economische en sociale geografie*, 101(1) : 4-17.

Papanek H., Schwede L., 1988. Women are good with money: earning and managing in an indonesian city. *Economic and Political Weekly*, 23(44) : WS73-WS84.

Pérez R.L., Abarca M.E., 2007. Cocinas Públicas: Food and Border Consciousness in Greater Mexico. *Food and Foodways*, 15(3-4) : 137-151.

Poulain J.P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF, 286 p.

Protschky S., 2008. The colonial table: food, culture and dutch identity in colonial Indonesia. *Australian Journal of Politics & History*, 54(3) : 346-357.

Roy A., 2005. Urban informality: toward an epistemology of planning. *Journal of the American Planning Association*, 71(2) : 147-158.

Salazar J.T., 2012. Eating out: Reconstituting the Philippines' public kitchens. *Thesis Eleven*, 112(1) : 133.

Sharma A., Konwar D., 2014. Struggles for spaces: everday life of a woman street vendor in Delhi. *The Delhi University Journal of Humanities and The Social Sciences*, 1 : 48-59.

Sihombing A., 2002. Living in the Kampungs: a firsthand account of experiences in Jakarta's Kampungs. *International Journal of Studies on Architecture, Planning and Landscape*, 7 : 15-22.

Simone A., 2014. 'We are here alone': the ironic potentials and vulnerabilities of mixed (up) districts in central Jakarta: debates and developments. *International Journal of Urban and Regional Research*, 38(4) : 1509-1524.

Steyn N.P., Mchiza Z., Hill J., Davids Y.D., Venter I., Hinrichsen E. *et al*., 2014. Nutritional contribution of street foods to the diet of people in developing countries: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 17(6) : 1363.

Suryadarma D., Poesoro A., Akhmadi, Budiyati S., Rosfadhila M., Suryahadi A., 2010. Traditional food traders in developing countries and competition from supermarkets: Evidence from Indonesia. *Food Policy*, 35(1) : 79-86.

Te Lintelo D.J.H., 2017. Enrolling a goddess for Delhi's street vendors: The micro-politics of policy implementation shaping urban (in)formality. *Geoforum*, 84 : 77-87.

Tinker I., 1999. Street foods into the 21st century. *Agriculture and Human Values*, 16(3) : 327-333.

Van Riet H., Den Hartog A.P., Hooftman D.A.P., Foeken D.W.J., Van Staveren W.A., 2003. Determinants of non-home-prepared food consumption in two low-income areas in Nairobi. *Nutrition*, 19(11-12) : 1006-1012.

Vollaard A.M., Ali S., Van Asten H.A.G.H., Suhariah Ismid I., Widjaja S., Visser L.G. *et al*., 2004. Risk factors for transmission of foodborne illness in restaurants and street vendors in Jakarta, Indonesia. *Epidemiology and Infection*, 132(5) : 863-872.

Warde A., 1999. Convenience food: space and timing. *British Food Journal*, 101(7) : 518-527.

Weber F., 2000. Transactions marchandes, échanges rituels, relations personnelles. Une ethnographie économique après le Grand Partage. *Genèses*, 41(1) : 85-107.

Weber F., Dufy C., 2006. *L'ethnographie économique*. Paris, La Découverte, 128 p.

Weichart G., 2008. Makan dan minum bersama: feasting commensality in Minahasa, Indonesia. *Anthropology of food*, S3.

Williams W.L., 1991. *Javanese lives: women and men in modern Indonesian society*. New Brunswick, Rutgers University Press, 238 p.

Yatmo Y.A., 2008. Street vendors as 'out of place' urban elements. *Journal of Urban Design*, 13(3) : 387-402.

Yulia, Khusun H., Fahmida U., 2016. Dietary patterns of obese and normal-weight women of reproductive age in urban slum areas in Central Jakarta. *British Journal of Nutrition*, 116(S1) : S49-S56.

⏩ Remerciements

L'auteure remercie tout d'abord les familles de Kampung Melayu pour les riches échanges qui ont constitué le cœur de cette recherche. L'enquête de terrain a été fortement facilitée par l'équipe du département d'éducation de la santé et de sciences du comportement de l'Universitas Indonesia, Dr Evi Martha, Tiara Amelia et Andham Dewi. Cette recherche a été cofinancée par Agropolis Fondation dans le cadre du Labex Agro, Danone Nutricia Research et le Cirad, et réalisée sous la direction scientifique de Jean-Pierre Poulain (université Toulouse Jean Jaurès) et Nicolas Bricas (Cirad). Elle remercie enfin les relecteurs de ce chapitre pour leurs corrections, commentaires et critiques qui ont amplement aidé à le structurer et le clarifier.

Chapitre 7

Chez soi et ailleurs. Alimentation, identité et urbanisation en Malaisie

Anindita Dasgupta, Sivapalan Selvadurai, Logendra S. Ponniah, traduction de Isis Olivier[1]

Résumé. À travers l'alimentation, nous examinons dans cette étude l'impact de l'exode rural sur la notion d'identité chez les hommes malaisiens célibataires qui ont migré à la capitale, Kuala Lumpur, pour le travail dans les années 1980. Dans la lignée des travaux de Laurence Tibère (2015), nous examinons comment le contact croissant entre divers groupes ethniques dans les villes a contribué à l'émergence de méthodes innovantes pour réguler la cohabitation multiculturelle par la commensalité. Nous concluons que, chez les urbains, l'envie de denrées locales et « authentiques » coexiste avec le désir de cultures nationales hybrides et de paysages alimentaires transculturels.

« Rahimah : Aunty, maybe I will stop making *chakoi*[2] and just sell *nasi lemak* and Malay *kuih*[3] instead. Then we can sell a truly Malaysian breakfast on this road.

Lan Jie : OK. No need to fight. You serious or not? I can give you a recipe... Very nice, my mother's recipe… Guarantee hit.

Rahimah : Yes, we are truly Malaysian. Not like those illegal immigrants there. Truly Malaysian like Malaysian Airlines. »

(S.-L. Kow, *Deep Fried Devils*, 2008 : 57)[4]

1. Titre original : « Home and Away: narratives of food and identity in the context of urbanization in Malaysia ».
2. *Chakoi* : sorte de gressin frit. Il s'agit d'une bande de pâte frite bien dorée, consommée en Chine et dans d'autres pays en Asie de l'Est et du Sud-Est.
3. *Kuih*s : sorte de petites collations ou de bonbons, composés de farine de riz, de lait de coco, etc., et originaires d'Asie du Sud-Est.
4. « Rahimah : Tata, je vais peut-être arrêter de faire du *chakoi* et vendre à la place uniquement du *nasi lemak* et du *kuih* malaisien. Puis on peut vendre un véritable petit déjeuner malaisien sur cette route. Lan Jie : D'accord. Pas besoin de lutter. Tu es sérieuse ou pas ? Je peux te donner une recette... Très bonne, une recette de ma mère… Un succès garanti. Rahimah : Oui, on est vraiment malaisiens. Pas comme les immigrés clandestins là-bas. Vraiment malaisiens comme Malaysian Airlines. »

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c7

⏩ Introduction

En 2017, les Malaisiens ont été surpris quand la gagnante du concours de beauté national, Samantha Katie James, a dévoilé la robe design qu'elle avait prévu de porter pour l'épreuve des costumes nationaux au concours de Miss Univers à Las Vegas : une robe de bal avec des paillettes représentant le petit déjeuner national préféré, le *nasi lemak*. Le *nasi lemak*, qui veut dire littéralement « riz gras » en malais, la langue nationale, est du riz cuisiné avec du lait de coco riche et servi avec des œufs au plat ou à la coque, des tranches de concombre, des anchois frits, des cacahuètes et une cuillerée de *sambal*, sorte de pâte locale de piment rouge. Traditionnellement emballé dans un morceau triangulaire de feuille de bananier, il s'agit d'un repas populaire dans cette société multiculturelle divisée en plusieurs ethnies : majoritairement des Malais musulmans, des Chinois, des Indiens et toute une série de groupes minoritaires, chacun avec ses propres traditions alimentaires et ses interdits religieux.

Aussitôt, Facebook, les blogs et Twitter ont été submergés de réactions mitigées concernant ce choix insolite du « costume national ». Cependant, beaucoup, y compris le créateur de la robe, ont soutenu le fait que le *nasi lemak* était un symbole de l'unité nationale dans cette société multiculturelle et méritait ainsi une place d'honneur sur la scène internationale. Provenant des villages malais de la côte ouest dans la période précoloniale, ce plat frugal avec sa recette simple et ses ingrédients que l'on trouve facilement a voyagé largement dans ce pays d'Asie du Sud-Est en voie d'urbanisation rapide (Ahmad, 2014). Souvent décrit par les Malaisiens comme le plat « national », aujourd'hui le *nasi lemak* est disponible presque partout : depuis les stands au bord de la route dans les villages, jusqu'aux restaurants raffinés des hôtels de luxe à la capitale, Kuala Lumpur. D'après un Malaisien d'âge mûr, « les différents condiments du *nasi lemak* représentent les différentes sections de la société malaisienne et montrent comment les différentes cultures peuvent se rassembler afin de créer un goût unique. Alors, le *nasi lemak* représente véritablement la Malaisie ».

À travers l'alimentation, nous explorons dans cette étude l'impact de l'exode rural sur la notion d'identité chez les hommes malaisiens célibataires qui ont migré à Kuala Lumpur pour le travail dans les années 1980. Depuis 40 ans, la Malaisie a connu une croissance exponentielle de son urbanisation. Aujourd'hui, presque 80 % de sa population habite dans les grandes villes, comme Kuala Lumpur, ou dans les centres économiques, tels que Penang et Johor Baru. La migration vers la ville a rassemblé les Malaisiens de divers milieux. Les identités de ces derniers s'expriment souvent par des symboles apparents de la communauté, en particulier l'alimentation (Happel, 2012 ; Perry, 2017), qui est régie par des normes et des pratiques ethniques, religieuses et culturelles. Ensuite, dans la lignée des travaux de Laurence Tibère (2015), nous explorons la façon dont ce contact accru entre les groupes ethniques dans les villes malaisiennes a contribué à l'émergence de méthodes innovantes pour réguler la cohabitation multiculturelle par la commensalité. Ainsi, nous tentons de comprendre comment l'urbanisation permet d'appréhender l'identité, en fonction des milieux socio-économiques en transition, d'une part, et de l'interaction sociale accrue entre les communautés, d'autre part.

Ce chapitre présente les résultats d'une étude qualitative réalisée à Kuala Lumpur entre 2017 et 2019. Elle est basée sur l'observation participante et sur des entretiens approfondis avec des hommes migrants malaisiens, chinois et indiens qui ont déménagé

en ville dans les années 1980. Ces citadins de première génération sont arrivés en ville en tant que jeunes célibataires. Pour la plupart, ils ont quitté leurs villages natals ancestraux pour la première fois de leur vie. À travers leurs récits, nous avons tenté de comprendre les processus complexes permettant l'évolution des tendances innovantes de la consommation alimentaire parmi les peuples multiethniques de Kuala Lumpur, ainsi que leur impact sur la notion d'identité ethnique des individus.

La partie suivante est basée sur les récits des migrants afin d'appréhender la façon dont les transformations dans la consommation alimentaire, associées à la « perte de la maison villageoise », ont impacté la notion d'identité des individus confrontés au déménagement dans la capitale. Ensuite, nous tentons de comprendre comment ces hommes se sont adaptés aux changements, en reconstituant des aliments « authentiques » d'autrefois pour faire face au milieu urbain inconnu (Jones et Taylor, 2001 ; Autio *et al*., 2013). Enfin, nous montrons comment les groupes ethniques malaisiens naviguent dans les espaces urbains, en établissant une identité nationale collective supra-ethnique qui leur permet de préparer et de manger la cuisine « malaisienne » en ville, dans les lieux publics où les cultures convergent et se rassemblent.

⏩ Des récits sur l'alimentation : quitter la maison et le foyer familial

En Malaisie, l'alimentation n'est pas perçue simplement comme l'expression du multiculturalisme riche du pays. Elle témoigne aussi de l'histoire unique du pays, formé par la migration à grande échelle pendant la période coloniale et post-coloniale. La Péninsule malaise s'est transformée en un lieu complexe multiethnique au xxe siècle, à cause de la politique coloniale britannique qui a encouragé la migration depuis la Chine et l'Inde. En 1957, les Britanniques ont laissé une société essentiellement rurale, divisée selon des critères ethniques, culturels et religieux (McCulloch, 2014). Alors que les communautés malaises étaient majoritairement musulmanes, les communautés chinoises et indiennes étaient divisées en fonction des langues, des dialectes et des religions. Les tabous alimentaires religieux étaient répandus, avec par exemple la préparation halal obligatoire pour les musulmans (Fischer, 2008) et l'abstention de manger du bœuf pour les hindous.

Pendant la période coloniale, les trois groupes avaient peu d'occasions de se rencontrer et se fréquenter. Ils habitaient principalement au sein de leurs propres communautés ethniques. Pourtant, ces communautés n'étaient pas monolithiques, mais composées de nombreux groupes intra-ethniques plus petits, telles les communautés de Sikhs du Pendjab, de Malayâlis et de Ceylanais. Celles-ci sont classées globalement comme « indiennes », même si chacune a sa propre identité culturelle. Selon un Malaisien d'une cinquantaine d'années : « Grandissant au village, on a eu peu d'occasions d'interagir avec d'autres groupes ethniques. C'était clôturé chez moi, et, enfants, on n'avait pas le courage d'aller dans les champs jouer avec les autres ». Un informateur malayâli (un sous-groupe ethnique indien malaisien), fils d'un riche gérant d'une plantation d'hévéas, a dit : « On ne nous a pas encouragés à manger chez les autres, sauf pendant les fêtes ». Il a expliqué comment la nourriture a joué un rôle de médiation lors de ses interactions avec les personnes d'autres cultures qui habitaient sur la plantation : « [Les Malais] vendaient différents types

de poissons» et fournissaient «des produits spécialisés, tel le lait de bufflonne… c'est comme ça qu'on a pu échanger avec eux». Les Chinois géraient des boutiques à proximité de sa maison d'enfance. Il leur achetait des gâteaux, des brioches et des beignets de crevettes devant le portail de son école. À la cantine scolaire, les commerçants chinois vendaient des plats à base de nouilles et les Malais vendaient du *nasi lemak*. Il a indiqué que, dans son village, en dehors de la cantine, il «mangeait rarement à l'extérieur». D'autres informateurs avaient des récits similaires, affirmant à l'unanimité que, pendant leur enfance, «manger à l'extérieur était très rare» et «on a tous grandi en mangeant notre propre cuisine traditionnelle au village».

Toutefois, quand l'urbanisation rapide a démarré dans les années 1980, les migrants ayant déménagé en ville se sont vite retrouvés beaucoup plus proches de groupes divers. Le contact interculturel, jusqu'alors inconcevable, a permis de nouvelles manières complexes de percevoir leur propre identité.

Nos informateurs ont constaté que l'alimentation a développé une valeur symbolique unique dans les villes malaisiennes. Manger est devenu un marqueur identitaire important, avec la migration d'un grand nombre de personnes provenant des villages de moins de 1 000 habitants, vers les zones urbaines surpeuplées. Ce que l'on mangeait ou ce que l'on ne mangeait pas en ville constituait un rappel puissant du déplacement physique, qui a éloigné ces jeunes hommes de leurs communautés villageoises.

Cet éloignement de leurs villages a entraîné un sentiment d'érosion identitaire, comme s'ils n'étaient «qu'un autre visage parmi la foule». Beaucoup d'hommes ont expliqué que manger les aliments inconnus et produits commercialement provoquait une sensation d'angoisse liée à la perte de leur village. Par conséquent, le sentiment de perte a renforcé leur envie du goût des plats locaux et des traditions culinaires du groupe ethnique ou religieux auquel ils appartenaient. Au-delà du sentiment de perte à l'échelle individuelle, beaucoup ont constaté que l'urbanisation a entraîné une perte des traditions culinaires sur le plan national. Ils affirment que de nombreux ingrédients alimentaires traditionnels, des méthodes culinaires, des ustensiles et des connaissances avaient été perdus en une génération, à cause de l'urbanisation. Un informateur a déclaré que, tout comme «un certain nombre de langues disparaissent à peu près toutes les heures, une cuisine complexe entière disparaît presque chaque jour aussi, car l'urbanisation offre une variété de type nouveau, mais en même temps elle vous prive de la variété alimentaire de votre passé.»

Bien qu'il y ait un sentiment palpable de perte et de nostalgie, la suite démontre comment nos informateurs reviennent à leurs cuisines, ainsi qu'aux restaurants spécialisés, afin de recréer l'alimentation «perdue» en resituant la tradition dans le paysage urbain.

L'alimentation «authentique» : faire face à la nostalgie et à la perte liées au déménagement en ville

Dans cette étude, les hommes qui ont migré à Kuala Lumpur quand ils avaient une vingtaine d'années se souviennent qu'en arrivant en ville l'expérience nouvelle de manger au restaurant s'est présentée. Dans leurs villages, en général, la nourriture était préparée par les femmes et la plupart de ces jeunes hommes n'avaient pas

appris à cuisiner. Ils n'avaient pas non plus le temps de cuisiner en ville, puisqu'ils avaient du mal à suivre le rythme effréné de leurs vies professionnelles. Ils n'avaient pas le choix : manger de la nourriture inconnue au restaurant s'imposait. « On mangeait ce qui était disponible ou ce que mangeaient nos collègues » a expliqué un homme. Le nombre de restaurants au début des années 1980 était limité et le choix était réduit pour les gens d'ethnicités diverses. Ainsi, ils acceptaient n'importe quoi si « ça ne violait pas [leurs] interdits religieux ».

Au début des années 1980, les restaurants servaient quelques mets « standardisés » qui étaient faciles à produire en grande quantité pour les travailleurs urbains de diverses origines ethniques. Le *nasi lemak* était l'un des rares plats que les Malaisiens de différents milieux avaient mangé au village pendant leur enfance. Rapidement, il est devenu un des repas les plus courants et attractifs pour les travailleurs urbains :

> « Pour la plupart d'entre nous, on a grandi en mangeant du *nasi lemak* à la cantine scolaire quand nous étions jeunes. Le paquet fait de feuilles de bananier, dans lequel il était servi, était facile à transporter. »

> « On pouvait manger du *nasi lemak* à n'importe quelle heure de la journée, et qu'il s'agisse de Malais, de Chinois ou d'Indiens, on connaissait au moins certains ingrédients utilisés pour cuisiner le *nasi lemak*. »

Le *nasi lemak* est devenu un mets réconfortant et de nombreux migrants se sont mis à le consommer, puisqu'il était facile et familier. « Le *nasi lemak* appartenait à nous tous » explique un homme, « peu importe son groupe ethnique [...], nos souvenirs d'enfance étaient associés au goût du *nasi lemak* ». Selon de nombreux informateurs, « manger du *nasi lemak*, c'était comme si l'on était chez nous ».

Même si le *nasi lemak* a donné à beaucoup de migrants le goût de chez eux en ville, leur sentiment de « perte » de leurs racines persistait. Ils ont donc poursuivi leur recherche d'aliments ethniques « authentiques » qui leur manquaient, alors même qu'ils s'adaptaient à la ville et y fondaient leurs propres familles.

Hashim, un Malais musulman, a grandi dans un village du Sud majoritairement malais, où « on mangeait notre célèbre cuisine *assam-pedas* [aigre et épicée] ». Mais, à Kuala Lumpur, il était obligé de manger de la nourriture « très différente de ce que ma mère cuisinait », comme le *roti canai* (du pain frit feuilleté indien) aux restaurants populaires *mamak*, qui servaient de la nourriture halal, ou dans un KFC ou un McDonald. Des années plus tard, quand Hashim s'est marié avec une collègue malaise, il n'appréciait pas la cuisine malaise *perak* qu'elle préparait et ainsi il « l'a envoyée chez sa mère afin d'apprendre la cuisine *assam-pedas* ». Il a décrit comment il a pu en partie retrouver son sentiment d'identité d'*Orang Melaka* (d'origine melaka), grâce à sa femme. Elle recréait chez lui les recettes *assam-pedas* de sa mère, lui donnant ainsi la confiance nécessaire pour enfin s'adapter aux plats occidentaux et à la nourriture d'autres cultures malaisiennes.

De la même façon, Hari Singh, un Sikh du Pendjab, qui a migré à Kuala Lumpur en 1984, a décrit comment il hésitait au début avant de goûter des mets d'autres groupes ethniques. Il n'avait jamais mangé de la cuisine malaise dans son village, hormis le *nasi lemak* de façon occasionnelle. La nourriture indienne n'était pas disponible au début quand il a migré, puisque « les quelques restaurants spécialisés dans la cuisine de l'Inde du Nord coûtaient une fortune et [son] salaire était

modeste». Quand Hari a rencontré sa femme, il a pris la peine de lui apprendre comment préparer chez eux «la cuisine *pendjabi* pure», comme celle qu'il mangeait pendant sa jeunesse au village. Au travail, il mangeait les plats malais ou de l'Inde du Sud avec ses collègues malais musulmans. Manger en ville, explique-t-il, «est devenu une question d'équilibre entre qui j'étais chez moi et comment j'étais censé me comporter à l'extérieur». Ainsi, avec le temps et avec le soutien de leurs femmes, de nombreux migrants urbains ont pu recréer les «recettes de leur mère» chez eux en ville. Ils ont constaté qu'ainsi ils avaient la confiance nécessaire pour s'adapter aux mets inconnus et au cosmopolitisme de la ville.

Nos interlocuteurs à Kuala Lumpur ont décrit les aliments «authentiques» comme ceux qu'ils mangeaient pendant leur enfance. Selon eux, l'authenticité était étroitement liée à la nostalgie de la vie de village qu'ils avaient laissée et au désir de recréer «la recette de leur mère (ou grand-mère)». Ces récits montrent à quel point le sentiment identitaire des migrants est lié à une notion idéalisée de «la maison» ou du village. Même si la notion d'identité se perd dans une ville inconnue, ils l'ont reconstituée de façon fragmentaire. Alors qu'ils regrettent la perte de leurs cuisines traditionnelles, ils tentent de les recréer en ville. Cependant, ces pratiques illustrent comment les identités des migrants urbains et leurs pratiques alimentaires restent à jamais partagées entre le village et la ville.

Les informateurs ont expliqué que la maison était le premier espace où ils ont tenté de reproduire les mets villageois «authentiques». Mais, les lieux de culte, et plus récemment les restaurants ethniques, constituent des espaces en dehors de la maison, où les informateurs recherchent de la nourriture «authentique» à Kuala Lumpur. La nourriture traditionnelle ethnique à Kuala Lumpur est souvent servie dans les lieux de culte ou lors des fêtes religieuses. Un migrant d'âge mûr dit que, quand la cuisine de sa mère lui manquait, il «allait au *Gurdwara* (le temple sikh) pour manger de la cuisine authentique du Pendjab faite maison, comme le *parathas,* le *cholay* [curry de pois chiches], le *saag* [légumes verts] et le *kheer* [dessert]». De la même manière, dans les lieux de culte malaisiens, des plats traditionnels élaborés sont servis lors des grandes occasions, comme les mariages et les festivals religieux. Récemment, les restaurants haut de gamme qui affirment servir des mets «traditionnels» chinois, indonésiens, indiens ou sri lankais se sont développés à Kuala Lumpur. Ainsi, certains délices «perdus» arrivent plus facilement dans les assiettes, mais à un prix élevé. Un homme indien a raconté que les plats, tel le *pal appam* (les crêpes indiennes de riz, garnies de lait de coco), servis dans ces restaurants indiens nouveaux lui rappelaient la cuisine de sa grand-mère, dont il était privé, puisque «[sa] femme ne sait pas comment la préparer et [sa] mère est déjà décédée». De même, les informateurs chinois ont expliqué que la nourriture chinoise «authentique» servie dans les restaurants chics en ville leur donnaient accès aux mets que de nombreuses familles malaisiennes-chinoises, au fil des ans, n'étaient plus capables de préparer.

⏩ Le nouveau monde : la commensalité en ville

Parallèlement aux récits de nos informateurs concernant les diverses et complexes habitudes de consommation alimentaire parmi les Malaisiens de groupes ethniques différents, est également mise en avant l'apparition d'espaces interethniques de

commensalité à Kuala Lumpur au cours des 30 dernières années. Nos informateurs ont décrit les espaces dans cette ville qui ont permis à ses trois groupes ethniques principaux — chacun avec ses propres traditions, interdits et préférences — de créer un sentiment de communauté et de partage. L'ouvrage *An area of darkness* de Naipaul (1968) sur les adaptations alimentaires à Trinidad est intéressant à ce titre : « Ce n'était pas facile la manière dont la communication se faisait, mais on adoptait constamment le mode alimentaire des autres… on s'est approprié tout ce que l'on adoptait ».

Dans la mesure où la majorité de la population des Malais musulmans ne consomme que de la nourriture préparée selon les principes islamiques halal, les espaces de commensalité interethnique servent de la cuisine halal. Il existe de nombreux espaces halal à Kuala Lumpur. Ils rassemblent les gens de milieux divers. Il y a, notamment, les restaurants populaires *mamak* (un terme courant désignant les musulmans indiens). Ils offrent un éventail de mets indiens qui sont perçus comme des plats « principaux », c'est-à-dire que les Malaisiens de toutes ethnies consomment. Il y a une large gamme de restaurants *mamak*, dont certains sont bon marché et d'autres chers. Ils sont ouverts 24 h sur 24. La fréquentation est plus chargée la nuit, après la fermeture de la plupart des autres restaurants, ainsi que le week-end, quand beaucoup de clients passent des heures dans les annexes en plein air. Les restaurants *mamak* servent une cuisine variée du genre indien, chinois et malais (Olmedo et Shamsul, 2015). Parmi les mets les plus vendus, il y a le *nasi kandar* (riz servi avec divers currys et légumes), le curry aux têtes de poissons, le *roti canai* et le *thosai*, accompagnés d'un assortiment de boissons locales, comme le *teh tarik* (un thé qui est « tiré »), le *sirap* Bandung (sirop de Bandung) et le Milo chaud et froid (boisson maltée). Beaucoup de *goreng* ou de plats frits sont cuisinés frais et servis chauds. Les familles, les jeunes couples et les groupes de jeunes d'ethnies diverses remplissent les restaurants *mamak*. Outre les réunions interethniques et familiales, des organisations formelles de travail et des groupes sociaux se retrouvent dans ces lieux de commensalité interethnique.

Même si les restaurants chinois typiques ne permettent pas une commensalité interethnique, à cause de la présence de plats confectionnés à base de porc, certains restaurants halal qui servent des mets chinois ont commencé à cuisiner pour les musulmans. Quelques Chinois urbains contestent « l'authenticité » de ces plats à cause de l'absence de porc. Pourtant, un Chinois interviewé était fier d'expliquer que « les musulmans peuvent fréquenter ces restaurants afin de manger des plats chinois qui sont préparés de façon halal ». Selon lui, c'était la preuve de la popularité de sa cuisine ethnique et de la volonté des restaurants chinois d'accueillir d'autres groupes ethniques. Dans une société divisée par les interdits alimentaires religieux, des versions halal de la cuisine indienne et chinoise ont permis l'existence d'une commensalité interethnique dans les villes.

Les chaînes de restauration alimentaires occidentales, telles que KFC et McDonald, qui servent de la nourriture halal en Malaisie, ont également ouvert des espaces de commensalité interethnique. On peut aussi observer la commensalité interethnique dans les restaurants de fruits de mer halal où les musulmans, ainsi que les non-musulmans, consomment les plats de fruits de mer à la chinoise. Ces lieux sont particulièrement facilitateurs pour rassembler tous les groupes ethniques malaisiens, puisqu'ils respectent non seulement les interdits alimentaires musulmans, mais aussi ceux des Sikhs et des hindous indiens qui, eux, respectent les tabous

religieux concernant la consommation de bœuf. En effet, selon les hindous et les Sikhs, les restaurants halal de fruits de mer chinois constituent les meilleurs endroits pour favoriser la commensalité interethnique.

Avec une prise de conscience croissante des recommandations alimentaires, certains Malaisiens des classes moyennes et supérieures préfèrent manger les variantes alimentaires halal, qu'ils perçoivent comme étant plus saines, dans les chaînes de restaurants malaisiens nouveaux (et plus chers), comme Papparich, Old Town White Coffee et Ipoh White Coffee. Ces chaînes sont aussi certifiées halal par les autorités locales. Elles offrent aux citadins aisés une cuisine « malaisienne » hybride et supra-ethnique. Leur cuisine attire les trois principaux groupes ethniques, puisqu'elle inclut des plats rappelant la cuisine de chaque groupe.

Même si la nourriture peut rassembler les gens, elle peut aussi diviser. Toutefois, le défi est de se demander : quel rôle l'alimentation peut-elle jouer dans le maintien de l'unité dans une société multiculturelle, comme celle de Malaisie ? Un tel phénomène existe déjà dans les zones urbaines où les cultures différentes ont cohabité et mis au point des méthodes créatives pour faciliter les échanges culturels.

⏩ Conclusion

La nourriture façonne les identités sociales de manières diverses et elle a des répercussions sur les liens sociaux et sur l'unité. Les migrants qui ont quitté la campagne pour travailler en ville ont subi la perte des aliments qu'ils perçoivent comme traditionnels ou « authentiques » et désirables. Cependant, ils ont pu s'adapter aux cuisines modernes occidentales et aux paysages alimentaires hybrides urbains. En outre, ils ont recréé des formes nouvelles de nourriture authentique, par exemple la cuisine raffinée dans les restaurants chics ou spécialisés, ainsi que la cuisine faite maison au sein des ménages urbains.

Les migrants qui sont venus à Kuala Lumpur ont élaboré leurs pratiques alimentaires en fonction de la nostalgie et du sentiment de perte de leurs racines et de la nourriture traditionnelle associée au paysage alimentaire rural villageois. Ils ont également appréhendé le contexte urbain comme une culture d'accueil, qui a donné lieu à une culture nationale dynamique hybride. Le *nasi lemak*, l'un des premiers plats interethniques disponible en Malaisie, a fourni une alimentation de réconfort pour les premiers travailleurs migrants, dont beaucoup avaient mangé ce plat dans leurs villages natals. Au fil des ans, d'autres cuisines ethniques ont proliféré dans les espaces de restauration urbains, proposant des cuisines multiethniques hybrides nouvelles.

Depuis 40 ans, au fur et à mesure que les migrants se sont habitués à la diversité ethnique de la ville, les familles qu'ils ont fondées ont contribué, à leur tour, à la création de nouvelles cuisines hybrides. Les aliments préparés et vendus en ville ont aussi évolué. Les citadins adoptent de plus en plus une culture alimentaire nationale caractérisée par la multiplicité. Les habitants des villes souhaitent manger à l'extérieur. Ils consomment les mets nationaux standardisés et la nourriture occidentale. Ils adoptent les points de vente d'alimentation hybride qui constituent le paysage alimentaire moderne dans sa diversité. Outre les cuisines nationales et occidentales, les citadins ont toujours la nostalgie des aliments traditionnels, mais les femmes ont

su adapter leur cuisine à la maison, permettant à beaucoup de migrants de faire face à leur nostalgie de « la maison du village » et des aliments régionaux « authentiques ». Il en va de même pour les restaurants nouveaux qui tentent d'imiter « l'authenticité » de la nourriture faite maison. En parallèle, l'infrastructure de la vente au détail s'est transformée avec l'évolution des paysages alimentaires multiculturels. Elle attire aussi des consommateurs urbains à la recherche de lieux facilitant la commensalité interethnique. Ainsi, le désir de mets locaux (Dilley, 2009) et « authentiques » coexiste avec le souhait exprimé par les citadins, de cultures nationales hybrides et de paysages alimentaires transculturels.

⏩ Références

Ahmad A., 2014. Nasi lemak - once a farmer's meal, now Malaysia's favourite. *The Star*, 19 November, https://www.thestar.com.my/lifestyle/food/news/2014/11/19/nasi-lemak-once-a-farmers-meal-now-malaysias-favourite/#QjZ4A9FpI577TfbO.99 (consulté le 07/11/2019).

Autio M., Collins R., Wahlen S., Anttila M., 2013. Consuming nostalgia. *International Journal of Consumer Studies*, 37 : 564-568.

Dilley L., 2009.*Consumption, Identity and the Case of Local Food*. Centre for Rural Economy, Discussion Paper Series No. 23, Newcastle, Centre for Rural Economy, University of Newcastle upon Tyne, 21 p., https://www.ncl.ac.uk/media/wwwnclacuk/centreforruraleconomy/files/discussion-paper-23.pdf (consulté le 07/11/2019).

Fischer J., 2008. *Proper Islamic Consumption: Shopping among the Malays in Modern Malaysia*. Copenhagen, Nordic Institute of Asian Studies Press, 272 p.

Happel C.C., 2012.You are what you eat: Food as expression of social identity and intergroup relations in the colonial Andes. *Cincinnati Romance Review*, 33(1) : 175-193.

Jones S., Taylor B., 2001. Food writing and food cultures: The case of Elizabeth David and Jane Grigson. *European Journal of Cultural Studies*, 4(2) : 171-188.

McCulloch A., 2014. Consociational settlements in deeply divided societies: the liberal-corporate distinction. *Democratization*, 21(3) : 501-518.

Naipaul V.S, 1968. *An area of darkness*. Penguin Books, New Delhi, 267 p.

Olmedo E., Shamsul A.B., 2015. 'Mamakization': Food and Social Cohesion in Multiethnic Malaysia. Conference on Food Project 4, September 2015, Mansfield College, Oxford University, United Kingdom. https://www.researchgate.net/publication/286256149_'Mamakization'_Food_and_Social_Cohesion_in_Multiethnic_Malaysia (consulté le 02/07/2018).

Perry M.S., 2017. Feasting on Culture and Identity: Food Functions in a Multicultural and Transcultural Malaysia. *3L: The Southeast Asian Journal of English Language Studies*, 23(4) : 184-199.

Tibère L., 2015. Food as a factor of collective identity. *French Cultural Studies*, 26(4) : 1-11.

⏩ Remerciements

Cette étude a été réalisée dans le cadre du projet Food Behaviour in Asian Eating Out Contexts (TUFR/2017/003/01) de la Taylor's University. Les auteurs remercient Narinder Singh pour son appui au travail de terrain ainsi que Vivien Yew Wong Chin pour ses commentaires sur la première version de ce chapitre.

Chapitre 8

L'adoption des boissons industrielles sucrées dans la classe moyenne chinoise urbaine. Entre contrôle social et nouveaux contextes de consommation

Jingjing Ma

Résumé. Ce chapitre s'intéresse aux pratiques de consommation des boissons industrielles sucrées au sein de la classe moyenne urbaine chinoise. Une enquête qualitative menée entre 2014 et 2016 fait apparaître que l'eau bouillie, fade, est considérée comme relativement saine mais n'évoque pas l'idée de convivialité, au contraire des boissons industrielles et du sucre perçus plus problématiques pour la santé, mais associés au plaisir et à la convivialité. Cette ambivalence apparaît dans les représentations des boissons sucrées, notamment autour de la symbolique de l'équilibre, entre médecine et diététique traditionnelles chinoises et modernité industrielle. Ce chapitre aborde ainsi les nouvelles tensions sociales et familiales, autour de la gestion des boissons et du sucre. Il montre dans quels contextes les boissons industrielles sucrées ont intégré la consommation des Chinois urbains de la classe moyenne.

⏩ Introduction

En un peu moins d'un siècle, la société chinoise a connu d'importantes transformations, qui ont eu un effet déterminant sur la consommation des familles. De 1950 à 1980, la vie quotidienne en Chine a été marquée par la pénurie. La réforme économique chinoise de 1978 (改革开放 *Gǎi gé kāi fàng*) est considérée comme un déclencheur du développement industriel et économique, ainsi que de la croissance urbaine du pays. Le marché planifié largement contrôlé par l'État s'est progressivement libéralisé. Une partie importante de la population chinoise est ainsi sortie de la pauvreté et une classe moyenne s'est développée. Entre la fin des années 1990 et le début des années 2000, celle-ci a découvert une forme d'abondance consumériste.

Les boissons industrielles sucrées (BIS) ont commencé à apparaître dans les années 1980 et sont devenues couramment accessibles à partir de la seconde moitié des années 1990. Elles sont aujourd'hui présentes dans la plupart des points de distribution, occupant un espace très important dans les rayons. Elles font l'objet de nombreuses publicités, diffusées à la télévision, sur Internet et dans l'espace public.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c8

L'évolution de la consommation des BIS en Chine est très mal renseignée. Singh *et al.* (2015) ont montré que la Chine avait un des plus faibles niveaux de consommation de ces boissons en 2002, parmi les 187 pays sur lesquels portait leur analyse. Duan *et al*. (2009) ont cependant indiqué que cette consommation avait significativement augmentée entre 1998 et 2008. Shang *et al*. (2012) ont calculé que, sur un échantillon de plus de 6 900 enfants âgés de 6 à 13 ans et enquêtés dans six grandes villes chinoises, 46 % consommaient régulièrement des BIS. Mais la littérature existante n'explique pas comment ces boissons sont consommées, à quelles occasions et comment elles sont perçues par rapport aux boissons consommées « traditionnellement ». C'est l'objet de ce chapitre basé sur des résultats d'enquêtes qualitatives.

En Chine, les BIS correspondent aux sodas, thés sucrés, boissons énergisantes, jus de fruits, etc. Avant l'émergence de ces produits, les seules boissons couramment consommées étaient l'eau bouillie, le thé, les infusions de plantes diverses, le lait de soja. Ces boissons étaient le plus souvent prises chaudes ou à température ambiante. Dans la médecine et la diététique traditionnelles chinoises, qui imprègnent les pratiques et les représentations communes de la boisson, la consommation de boissons sucrées et froides est l'objet de préventions et de restrictions. Comment, dès lors, la consommation des boissons industrielles sucrées s'est-elle diffusée ? Comment les individus composent-ils avec les significations symboliques, les normes sociales et les situations qui encadrent la consommation des boissons et les éléments ambivalents qu'elle met en tension : plaisir, santé, convivialité, praticité d'usage, prestige social, etc. ?

⏩ Méthodologie

Entre 2014 et 2016, une enquête qualitative sur la consommation des boissons a été réalisée auprès de 114 individus appartenant à la classe moyenne urbaine[1]. Ainsi, 18 enfants et jeunes entre 7 et 17 ans, 52 jeunes adultes entre 18 et 35 ans, et 24 adultes de plus de 35 ans ont été enquêtés à Beijing, Shanghai, Hangzhou, Guangzhou et Chengdu (villes situées respectivement au nord, à l'est, au sud et au sud-ouest de la Chine)[2]. Les interlocuteurs ont été interrogés sur la base d'entretiens semi-directifs et de *focus groups*, couplés à de l'observation[3].

La méthode utilisée, inductive, descriptive et compréhensive, a fait varier l'échelle d'observation (Desjeux, 2004). Nous avons ainsi réalisé des observations à une échelle micro-sociale, celle des jeux collectifs entre acteurs au sein de la famille, entre amis ou entre collègues, et à une échelle micro-individuelle, celle de la cognition et

1. Par classe moyenne, nous entendons des familles avec un pouvoir d'achat relativement important, gagnant plus de 8 000 RMB (environ 1 000 euros) par ménage par mois en 2014. La définition de la classe moyenne est assez ambiguë en Chine. Différents critères peuvent être retenus : revenus, catégorie socio-professionnelle, identité de classe, style de vie. Nous nous sommes référée à l'article de Zhu (2017) et à l'ouvrage de Desjeux (2018). Les critères que nous avons retenus se réfèrent principalement au niveau des revenus et à l'habitat urbain.

2. D'autres résultats de ces enquêtes sont présentés dans Desjeux et Ma (2018).

3. Les données présentées dans ce chapitre sont issues d'une recherche sur les styles alimentaires dans les villes chinoises impliquant l'université Paris Descartes, l'université des langues étrangères de Guangdong (Guangzhou), le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad), Agropolis fondation, Danone waters China et Danone Nutricia Research.

des significations que les individus attribuent à leurs pratiques de consommation et à leur vie quotidienne. La méthode des itinéraires a en outre permis de montrer l'importance des contraintes matérielles, sociales et symboliques, par rapport à l'arbitrage individuel, dans la décision d'acheter une boisson industrielle. Cette décision relève aussi d'une temporalité sociale : son déclenchement dépend d'occasions ou d'évènements, de déclencheurs inscrits dans les rythmes de la vie sociale. Il s'agit de mettre en lumière, à l'aide de méthodes socio-anthropologiques, les mécanismes de choix individuels liés aux comportements de consommation courante de boissons, mais aussi de comprendre l'influence des contraintes matérielles et culturelles sur ces pratiques et leurs représentations.

⏩ Entre santé, plaisir et simplicité d'usage : l'ambivalence des boissons industrielles sucrées en Chine

Les boissons industrielles sucrées, entre médecine traditionnelle chinoise et nutrition moderne

Les BIS sont des boissons fabriquées industriellement, conditionnées en bouteilles de verre ou de plastique ou en canettes métalliques, souvent réfrigérées et consommées froides ou à température ambiante. Ces produits sont souvent opposés aux boissons dites «naturelles», «faites maison», voire «traditionnelles». Les BIS sont perçues au travers du système symbolique chinois traditionnel du chaud symbolique (*Rè* 热) et du froid symbolique (*Lěng* 冷). Ces deux principes indissociables sont censés assurer l'équilibre du corps et favoriser la bonne circulation du *Qì* (气) qui conditionne à son tour la bonne santé de chacun. Or, les BIS sont associées au froid et sont donc considérées — par les consommateurs qui adhèrent à ce système symbolique, et notamment par les femmes qui sont considérées plus sensibles au froid en particulier à partir de la puberté — comme une menace potentielle pour la santé et la capacité de reproduction, ainsi que nous l'ont montré certaines observations de terrain. Une jeune fille de 11 ans tout juste pubère explique en effet avoir choisi de boire une boisson chaude plutôt qu'un soda froid, son choix habituel, sur l'indication de sa mère qui lui a interdit de boire froid pendant ses règles, pour éviter les problèmes de santé que cela pourrait causer. Plusieurs jeunes enquêtées mariées affirment aussi que boire ou manger froid peut perturber les menstruations et par conséquent les capacités de reproduction.

Toutes les personnes enquêtées ne s'accordent cependant pas sur ces représentations. Sur la base des entretiens réalisés, on peut distinguer trois types de consommateurs en fonction des registres de connaissances alimentaires et diététiques. Certains enquêtés, qui adhèrent à la médecine traditionnelle chinoise et la pratiquent strictement, identifient les BIS comme des boissons *Lěng* (froides symboliques). D'autres, qui acceptent à la fois la médecine occidentale et la médecine chinoise traditionnelle, tendent à les considérer à la fois comme *Lěng* et, sous un angle plus nutritionnel, comme énergétiques compte tenu de leur apport calorique. D'autres, enfin, usent uniquement des critères nutritionnels occidentaux et refusent d'y associer les principes de la médecine traditionnelle chinoise.

Le sucré dans la médecine traditionnelle chinoise

Si l'industrialisation de l'alimentation a entraîné l'introduction d'un grand nombre de nouveaux aliments sucrés, dont les boissons, le sucre n'était évidemment pas absent, antérieurement, de la consommation des Chinois. Il fait partie depuis longtemps des éléments qui participent à la gestion du corps et de la santé. Plusieurs types de sucres sont traditionnellement distingués : le sucre de miel, le sucre de malt, le sucre roux, le sucre blanc et le sucre candi blanc.

Le miel est un sucre considéré comme « positif ». Les enquêtés pensent qu'il est *naturel* et *sain*, qu'il peut équilibrer le corps en suivant les principes classiques de la médecine traditionnelle chinoise. Il permet ainsi de purger les intestins et l'estomac par un effet laxatif et d'éliminer le gras et les déchets. Le miel peut aussi éliminer le *Qì* humide du corps quand il est en trop grande quantité.

Le sucre de malt est extrait du blé, de l'orge ou du riz gluant. Il peut être un composant industriel dans certaines friandises. Il possède un sens neutre voire positif pour la médecine traditionnelle, par sa valeur médicinale qui peut aider à la digestion et donner du *Qì*.

Le sucre roux possède une nature *Rè* (chaude symbolique), et peut aider à la bonne circulation sanguine. Pour certains, le sucre roux peut être utilisé en traitement pour soulager les douleurs menstruelles, ce qui s'explique avec la médecine chinoise traditionnelle par la symbolique du « chaud ». Cependant, certains enquêtés ne font pas confiance à ce sucre qui possède une couleur sombre, et l'associent à quelque chose d'impur et de brûlé.

Le sucre blanc est utilisé le plus souvent pour son goût. En outre, il possède une couleur blanche associée à la pureté. C'est pourquoi certaines personnes préfèrent le sucre blanc au sucre roux. Sa couleur est décrite comme pure et homogène.

Le sucre candi blanc est transparent et évoque de petits glaçons. Certains pensent que ce sucre est meilleur que le sucre blanc, par sa « pureté » cristalline. Il est transparent comme l'eau. Par analogie, il est donc hydratant. De plus, on lui attribue une nature *Lěng*. Selon la médecine chinoise traditionnelle, il peut hydrater les organes et abaisser le feu symbolique.

Il est donc intéressant de constater que le sucre ne peut se réduire à sa seule fonction gustative. Il n'a pas, selon ses formes, les mêmes valeurs dans la classification des aliments de la médecine traditionnelle chinoise. Ces formes participent différemment à la gestion du corps, mais le sucre, sous ses formes variées, est globalement reconnu comme un aliment permettant d'avoir une bonne santé, grâce à une bonne digestion, une bonne circulation du sang et du *Qì*, ce qui favorise ainsi un bon équilibre entre le chaud, le froid et l'humide.

Les effets de la consommation des sucres sont cependant perçus comme ambivalents. D'un côté, les sucres sont reconnus pour améliorer le goût des denrées et participer à la gestion de la santé. De l'autre, ils sont perçus négativement quand ils sont surdosés et associés aux boissons industrielles. Le Coca-Cola est la boisson industrielle la plus citée comme considérablement surdosée en sucre par les personnes enquêtées. Le sucre est alors considéré comme une cause possible du surpoids et des caries. Plusieurs enquêtés considèrent que si on ne contrôle pas son poids et si

on ne fait pas attention au sucre, les risques de diabète augmentent. Le diabète en chinois se nomme 糖尿病 (*Táng niào bìng*) qui signifie littéralement « la maladie de l'urine du sucre ». De fait, le nom même de cette maladie donne aux individus un sentiment négatif par rapport au sucre. Cela dit, une partie des jeunes enquêtés ne se sent pas menacée par le diabète, au contraire de certaines personnes plus âgées qui « contrôlent vraiment tous les aliments sucrés, pour ne pas prendre de sucre si c'est possible. Pour la prévention du diabète » (homme, 40 ans, Chengdu, 2014).

Plusieurs personnes enquêtées ont pu citer des préceptes de la médecine traditionnelle chinoise qui mettent en garde contre les effets d'une consommation (trop importante) de sucre : « Boire des choses sucrées notamment le soir alourdit la toxicité du rein symbolique » (femme, la quarantaine, Beijing, 2014) ; « Il ne faut pas prendre trop de sucre. Les boissons sucrées produisent le crachat et le *Qì* humide. Quand on a trop de *Qì* humide dans le corps, cela pose des problèmes de rate » (femme, médecin, 48 ans, Chengdu, 2014).

Le goût sucré est associé au plaisir, mais il peut entrer en contradiction avec les normes sociales de la société chinoise, en donnant l'image d'une personne qui aime et recherche davantage la jouissance que le travail. Sa consommation est d'ailleurs régulièrement interdite dans une partie des espaces professionnels. Le goût amer est, au contraire, plus valorisé. Dire de quelqu'un qu'il peut manger l'amertume 吃苦 (Chīkǔ) est un compliment pour décrire une personne qui « est travailleuse et apte à supporter les difficultés et les privations ». Le thé, par exemple, a un goût amer mais possède également une image saine. Le concombre amer est un légume positif en été pour peut abaisser le « feu » symbolique pour certains. C'est pourquoi nombreuses sont les personnes qui pensent qu'elles doivent limiter les sucreries, car cela risquerait de nuire à l'esprit et à la santé et de les empêcher d'avoir une vraie réussite et/ou un grand bonheur.

Enfin, les BIS sont reconnues comme plus pratiques. Leur usage est beaucoup plus simple que la production quotidienne d'eau potable qui doit être bouillie pour éviter les risques de contamination.

Compte tenu de l'ambivalence de leurs représentations, entre les valeurs positives et négatives qui leur sont associées, entre le bon goût et les menaces pour la santé, entre le plaisir et le devoir, comment se régule la consommation des BIS ? L'étude des occasions de leur consommation fournit des éléments de réponse.

⏩ Les situations de consommation des boissons industrielles sucrées : entre interdit et permissivité

L'étude des occasions de consommation des BIS et, plus généralement, des produits sucrés est un moyen de comprendre l'entrée des consommateurs chinois dans une société d'abondance. Cette entrée signifie à la fois davantage d'opportunités de plaisir et de facilité, mais également plus de risques pour la santé et plus de tensions entre les générations. Les propos des personnes enquêtées sur leur consommation de BIS révèlent comment la vie quotidienne des familles est faite de conflits, de transgressions et de compromis. Apparaît ainsi, à l'échelle micro-sociale, une image

de la Chine qui est aussi éloignée de celle d'une société harmonieuse que d'une société dominée et passive, même si toutes ces réalités coexistent et sont visibles en fonction des découpages et des échelles d'observation.

La consommation dans le cours de la vie quotidienne

Trois espaces constituant trois occasions de consommer des BIS peuvent être distingués : l'espace domestique, l'espace de travail et l'espace de la mobilité.

Dans l'espace domestique, la famille se compose généralement des grands-parents maternels ou paternels, des parents et de l'enfant unique. Ces acteurs jouent un rôle important dans la production des normes favorables ou défavorables à l'usage de telle boisson ou de tel aliment, et notamment des BIS. Dans cet espace, les boissons recommandées sont les boissons perçues comme saines, nourrissantes et bonnes pour la santé. Le foyer est ainsi le domaine de l'eau bouillie, du lait et des autres boissons faites à la maison. Au domicile, l'enjeu est de maîtriser les incertitudes liées à la qualité de l'eau potable et à tout ce qui pourrait menacer la bonne santé de l'enfant et des autres membres de la famille (Ma, 2017).

Le sucre est consommé sous forme de friandises et de boissons, mais peut aussi être ajouté, sous les différentes formes citées précédemment, dans la cuisine ou dans les boissons faites maison. Les deux grands moments ordinaires de consommation familiale des produits sucrés sont le matin et le soir. Au moment du réveil, certains interviewés prennent un verre d'eau tiède avec du miel avant leur petit déjeuner, non pour son goût, mais pour les effets sur la santé et sur la beauté extérieure. Le sucre est associé, pour ce premier repas, à une image positive car il est considéré comme un élément de base du corps. Sa consommation renvoie à l'idée d'énergie et de gaieté. Selon nos enquêtés, prendre un petit déjeuner sucré n'est pas obligatoirement mal vu, même pour ceux qui veulent faire un régime, car un petit déjeuner sans sucre n'a pas beaucoup de goût. L'ajout de sucre, par les jeunes notamment, varie en fonction de leurs préférences personnelles qui elles-mêmes dépendent, pour une part, de la région d'origine de chacun : par exemple, les habitants de Shanghai et de Hangzhou consomment plus de sucre que ceux des autres régions de Chine.

La consommation des BIS pendant la journée n'est pas considérée comme saine pour une partie des enquêtés. Cependant, à partir de la fin de l'après-midi et du soir, elles sont tolérées. Le soir apparaît comme un moment où les règles et les normes sociales peuvent être moins strictement appliquées. C'est le moment où les adultes rentrent du travail et où les jeunes rentrent de l'école. C'est un temps de relaxation, de partage, de complicité et de communication avec les autres membres de la famille. Certains parents préparent ou achètent des friandises ou des boissons sucrées comme des bonbons, des biscuits, du thé glacé industriel, etc., quand ils vont chercher leur enfant à la fin de leurs cours. Certains adultes rapportent des BIS à la maison quand ils rentrent du travail. Après une journée de travail vécue comme strictement normée, il s'agit d'un moment de « récompense », de partage et de plaisir, qui est aussi nécessaire dans la structuration de la vie familiale : les parents sont prêts à faire des compromis avec leur enfant unique pour maintenir une bonne relation familiale ; le couple partage un moment de détente dans son logement après le travail, après s'être occupé de l'enfant, consommer du sucré crée un lien intime entre eux.

L'espace de travail comprend l'école pour les jeunes et le bureau pour les adultes. Les jeunes suivent les normes sociales dictées par les enseignants. Or, les écoles sont plutôt opposées aux BIS, et particulièrement aux sodas. Pour les parents et les enseignants, l'interdiction qui règne à l'école est une façon de diminuer les risques et les incertitudes qui peuvent peser sur la santé et la réussite scolaire des enfants.

Dans l'espace de travail où les adultes se retrouvent entre collègues, les BIS et les friandises ne sont pas interdites, mais elles ne sont pas bien vues. En consommer au bureau peut être considéré comme le signe d'un manque de sérieux et de concentration au travail. Le sucre au travail fait l'objet d'une désapprobation sociale.

Entre l'espace domestique et l'espace de travail s'intercale l'espace de la mobilité, qui est traversé plutôt individuellement quand on est adulte, mais parfois aussi collectivement. Les deux grands moments de la mobilité sont le matin et la fin de l'après-midi, pour aller au travail et en revenir. Le moment de la mobilité est celui où les normes sociales s'appliquent de façon beaucoup moins strictes : premièrement, les lieux d'accès aux BIS sont nombreux, dans les kiosques, les épiceries, les supérettes, les distributeurs automatiques près des transports en commun, etc. ; deuxièmement, quand les acteurs sont seuls ou en groupe de pairs, la surveillance familiale et sociale est moins présente. C'est une faille potentielle dans le système de contrôle familial et d'application des normes sociales. C'est donc une opportunité de consommer des BIS et des friandises. Quand on a besoin ou envie de boire, l'accès aux BIS est facilité par les nombreux points de vente sur le trajet. Ces espaces sont plus anonymes en l'absence du contrôle des enseignants, des parents ou des collègues. Un des moyens de réguler le risque de surconsommation de produits jugés néfastes dans ces espaces de liberté est, pour les enfants, le contrôle de leur argent de poche.

La consommation au restaurant : une inversion des normes sociales

Les restaurants, cafés, pâtisseries et boulangeries ou encore boutiques de boissons sont des lieux importants de consommation des boissons sucrées, industrielles ou plus artisanales. Aller dans un restaurant est une pratique qui avait disparu pendant la période de pénurie. Elle est réapparue à la fin des années 1990 (Yang, 2006).

Lorsque les individus mangent avec leurs proches dans un restaurant, il s'agit d'une occasion d'interactions sociales : il faut d'abord créer une « ambiance », joyeuse et harmonieuse. C'est également une occasion pour chacun de partager et d'entretenir ses relations sociales. C'est pourquoi le respect envers les autres y est si important. Les BIS, avec leur goût sucré et leur coût plus élevé que l'eau, quittent leur statut de boissons peu recommandées pour devenir, au contraire, des boissons prescrites.

L'enjeu de la « face »[4] explique pourquoi le restaurant est un lieu où l'on peut boire des boissons industrielles ou des boissons de type « fait maison » qui ont très bon goût ou qui sont difficiles à réaliser à la maison. Les invités choisissent volontairement ou obligatoirement, sauf quand ils ont un problème de santé, une boisson alcoolisée ou non alcoolisée, payante, portant un sens festif, c'est-à-dire sucrée avec ou sans bulles, mais en aucun cas de l'eau qui est une boisson gratuite et fade.

4. 面子, *miànzi*, renvoie à un ensemble de règles de courtoisie. La face et sa gestion peuvent être rapprochées de la réputation ou de l'honneur dans le monde occidental.

> «Bien sûr, il existe de l'eau dans les restaurants, mais on ne peut pas la choisir, sinon c'est comme offenser les amis. Je prends un *Jia Duo Bao* [thé «froid» industriel sucré], ou un thé rouge glacé [industriel]. J'en bois assez rarement.» (homme, 40 ans, Chengdu, 2014)

> «Je ne choisis pas d'eau, car cela ne respecte pas la politesse nécessaire à l'entretien du lien social. Quand on mange dans un restaurant avec des gens, il faut toujours demander une boisson qui donne de l'ambiance.» (homme, 35 ans, Guangzhou, 2014)

Ces interviewés montrent ainsi que, lors d'un repas, dont la fonction première est d'entretenir les relations sociales, l'eau est «tabou». Choisir de l'eau c'est laisser supposer que l'on ne veut pas «donner de la face» à ses invités.

En outre, certains hommes évitent de choisir une boisson trop «féminine», comme l'eau chaude. Le choix des boissons industrielles à l'occasion d'un évènement exceptionnel, comme un anniversaire, un mariage, etc., ne relève pas d'un choix individuel, mais est déterminé par une série de codes sociaux associés à la gestion de la «face» et qui demandent d'éviter les boissons fades et peu chères comme l'eau tiède ou le thé.

Quand les enfants mangent avec leurs parents et d'autres personnes dans un restaurant, les boissons industrielles deviennent permises. Les enfants comprennent que c'est une occasion d'exception pour goûter quelque chose qui n'est pas permis dans le quotidien, ou difficile à avoir :

> «Je n'ai jamais goûté Nutri-Express [boisson lactée sucrée], car c'est trop cher pour moi. *Jia Duo Bao* (thé «froid» sucré) est cher aussi. Quand je participe au repas des amis de mes parents, c'est le moment de le boire. Ils [les adultes] commandent d'abord ce qu'ils veulent, et après les enfants peuvent choisir aussi.» (fille, collégienne de 13 ans, Chengdu, 2014)

Ainsi, certains parents ne veulent pas que leurs enfants boivent une boisson industrielle dans la vie quotidienne, mais ils font des compromis à ce moment-là :

> «En général, je ne laisse pas mon enfant boire une boisson industrielle, sauf quand on mange dehors avec du monde. Parfois, il y a d'autres enfants à table qui veulent boire quelque chose, que mon enfant veut aussi. […] Je ne peux pas dire non, il peut boire un peu pendant le repas dans les restaurants. […] Quand on mange dehors avec la grande famille ou les amis, ils vont forcément demander du Coca, du Sprite, des sodas.» (femme, professeure au lycée, Shanghai, 2014)

Cette mère fait donc un compromis en fonction de la situation. Elle doit arbitrer entre sa fonction d'enseignante qui lui demande d'appliquer strictement les normes à l'école, et celle de mère, qui lui demande de faire des compromis. Lors d'un repas au restaurant, si elle est trop stricte avec son enfant, elle pense qu'elle «va casser l'ambiance», tout en étant malgré tout convaincue que les boissons industrielles ne sont pas bonnes pour son enfant. Comme les familles chinoises n'ont qu'un seul enfant, les parents cherchent constamment l'équilibre entre «bien éduquer leur enfant» et «donner beaucoup d'amour», ce qui signifie, le plus souvent, «gâter leur enfant».

La consommation liée à la pratique sportive

Le moment du sport est une occasion de reconstituer son énergie, de partager une boisson entre amis et de transgresser la norme. Après le sport, les individus ont

chaud, sont déshydratés et sont fatigués. Ils ont donc besoin de boire pour « calmer » leur corps. Certains prennent de l'eau bouillie pour se réhydrater. D'autres profitent de l'occasion pour boire et, éventuellement, partager avec les autres une boisson industrielle qu'ils ne boivent pas en temps normal.

Après le sport, comme les plus jeunes ont chaud, qu'ils sont assoiffés et assez fatigués, ils n'ont pas forcément envie de prendre un verre d'eau tiède dans leur salle d'étude. De plus, comme les cours de sport sont souvent dehors, et donc que les élèves sont loin du regard de leur enseignant principal, ils peuvent aller, relativement aisément, acheter des boissons industrielles fraîches dans une boutique :

> « Après le cours de sport, on est fatigué. Il y a toujours des camarades qui achètent des sodas frais. Certains achètent des jus, du thé glacé. On achète ces différentes boissons en fonction de notre envie. » (jeune homme, lycéen de 17 ans, Chengdu, 2014)

Ils se justifient en disant qu'ils ont « chaud et soif » et, en même temps, qu'ils sont « fatigués », et qu'« ils ont besoin de quelque chose de frais, qui a du goût, car ils transpirent beaucoup ».

Certains jeunes achètent collectivement leurs boissons après le sport. L'achat devient un moment de partage et de plaisir. La transgression est alors partagée par le groupe. Il s'agit d'un moment de communication et de convivialité, qui instaure une forme de complicité entre eux.

⏩ Conclusion

La consommation de boissons sucrées est un analyseur de l'articulation entre diététique traditionnelle et industrialisation de l'alimentation. La composition et le goût sucrés, la température froide, le caractère industriel possèdent un versant négatif, que ce soit du point de vue de la médecine nutritionnelle occidentale ou de la diététique traditionnelle chinoise ; mais les BIS ont intégré la consommation des Chinois urbains à travers des contextes pratiques où le goût sucré est valorisé, notamment dans des contextes conviviaux (restaurants), en lien avec des activités sportives ou de mobilité (transports). Dans ces situations, les BIS entrent en compétition avec les boissons traditionnelles au goût plus fade.

D'une façon plus générale, on peut dire que la consommation d'eau bouillie tiède, surtout pour les femmes, est une façon d'éviter les problèmes de santé, car les boissons froides peuvent provoquer du *Qì* froid — au moins pour ceux et celles qui sont sensibles à la gestion de l'équilibre du corps, en fonction de ces deux dimensions symboliques de froid et de chaud. Les boissons chinoises antérieures à l'industrialisation sont souvent chaudes comme l'eau bouillie tiède, le thé, les tisanes ou encore les soupes. Les boissons consommées à température tiède sont considérées plus « saines ». Les boissons consommées à température froide sont souvent déconseillées pour les femmes.

L'eau bouillie fade possède une forte charge symbolique positive qui fait que les boissons industrielles peuvent, en retour, avoir une charge symbolique négative. En même temps, on peut constater que les boissons industrielles s'intègrent d'une façon ou d'une autre dans ce système de gestion du corps, de régulation du chaud et du

froid, ceci pouvant varier en fonction des situations. La signification qui est donnée aux boissons industrielles n'est pas stable et établie. Elle s'ajuste à l'évolution et aux clivages de la société chinoise.

Le choix d'une boisson apparaît finalement être un arbitrage complexe. Il est soumis à des contraintes sociales non négligeables. Il varie en fonction des tensions qui traversent les générations, entre celles qui donnent la priorité au système chinois traditionnel et celles qui préfèrent faire des compromis en buvant des boissons industrielles. L'arbitrage central se fait entre un objectif de bonne santé, un objectif de réussite socioprofessionnelle et un objectif de plaisir, entre une boisson saine mais fade, comme l'eau bouillie, et une boisson industrielle qui a du goût. Un des arbitrages peut donc consister à choisir la boisson industrielle perçue comme la moins mauvaise, ce qui permet de faire un bon compromis entre un goût agréable et un objectif de bonne santé. Ce compromis tient également compte du prix, surtout quand les consommateurs sont jeunes et ont peu d'argent.

Ainsi, certains enfants aimeraient bien consommer des boissons industrielles en raison de leur goût, mais ils acceptent finalement de boire des boissons saines pour ne pas fâcher leurs parents ou leurs grands-parents. De même, certains parents se retiennent de boire à la maison une boisson industrielle qui leur ferait plaisir, car ils ne veulent pas donner un mauvais exemple. Les parents sont prêts à faire des compromis avec leur enfant unique dans le but de maintenir une bonne relation familiale mais sans, cependant, que cela menace la santé de l'enfant ou sa réussite scolaire (Desjeux, 1991).

De façon simplifiée, on peut dire que ceux qui sont intéressés par les boissons industrielles sont plutôt les jeunes entre 18 et 35 ans, parce qu'ils sont moins soumis aux normes familiales et sociales. Ils sont, par conséquent, plus autorisés à se faire plaisir. Pour les enfants et les adolescents entre 6 et 18 ans, la consommation des boissons industrielles peut exister mais elle relève de la transgression et donc du risque social de perdre la face, pour eux comme pour leurs parents. Les boissons concernent aussi ceux qui sont en mobilité. Elle concerne enfin ceux qui sont à l'extérieur du logement, au travail, au restaurant ou après le sport. C'est dans ce triangle, jeune adulte, mobilité et extérieur à l'espace domestique, que sont mobilisés, par les consommateurs chinois, ces différents systèmes d'arbitrage entre le chaud et le froid, le sain et le malsain, le fade et le goûteux.

Enfin, nous pouvons constater qu'une partie de ces arbitrages relèvent de la nouvelle situation d'abondance dans laquelle est engagée la classe moyenne urbaine chinoise. La vie en ville est marquée par une offre plus importante de produits sucrés, de mobilité urbaine et de contextes hédoniques comme les sorties au restaurant, voire les fêtes familiales.

▸▸ Références

Desjeux D., 1991. La Place de la prescription de l'enfant dans le comportement d'achat alimentaire des parents. *Économie et gestion agro-alimentaire*, 19 : 24-27.

Desjeux D., 2004. *Les Sciences Sociales*. Paris, PUF, 127 p.

Desjeux D., 2018. *L'empreinte anthropologique du monde : méthode inductive illustrée*. Bruxelles, Peter Lang, 383 p.

Desjeux D., Ma J., 2018. The Enigma of Innovation: Changing Practices of Nonalcoholic Beverage Consumption in China. *In : Cultural Change from a Business Anthropology Perspective*. McCabe M., Briody E.K. (Eds.), Lexington Books, 165-185.

Duan Y.F., Fan Y.O., Fan J.W. *et al*., 2009. The beverage consumption analysis of primary and secondary students living in 7 cities of China. *Chinese Journal of Health Education*, 25(9) : 660-663 (in Chinese).

Ma J., 2017. *La gestion, la consommation et les représentations de l'eau en Chine*. Thèse de doctorat en sociologie, université Paris Descartes, laboratoire Ceped, 557 p.

Shang X.W., Liu A.L., Zhang Q. *et al*., 2012. Report on Childhood Obesity in China (9): Sugar-sweetened Beverages Consumption and Obesity. *Biomedical and Environmental Sciences*, 25(2) : 125-132.

Singh G.M., Micha R., Khatibzadeh S., Shi P., Lim S., Andrews K.G., Engell R.E., Ezzati M., Mozaffarian D., 2015. Global, Regional, and National Consumption of Sugar-Sweetened Beverages, Fruit Juices, and Milk: A Systematic Assessment of Beverage Intake in 187 Countries. *PLOS ONE*, 14(3), https://doi.org/10.1371/journal.pone.0124845 (consulté le 08/11/2019).

Yang X., 2006. *La fonction sociale des restaurants en Chine*. Paris, L'Harmattan, 310 p.

Zhu B., 2017. La recherche de la classe moyenne chinoise contemporaine. *Sociological Review of China*, 5(1) : 9-22.

⏩ Remerciements

Ce chapitre a été rédigé à partir des résultats d'une thèse réalisée sous la direction de Dominique Desjeux et avec, pour partie, le soutien financier de Danone Nutricia Research. Le professeur Yang Xiaomin, l'équipe de l'université des études étrangères du Guangdong et le professeur Wang Lei ont facilité l'exploitation des enquêtes menées à Guangzhou. L'auteur remercie enfin toute l'équipe du symposium et de l'édition de l'ouvrage *Manger en ville* pour son soutien et ses conseils.

Partie 3

Quand la ville invente sa cuisine

Chapitre 9

Le *bâbenda*, un « mets traditionnel modernisé ». Trajectoire d'une spécialité culinaire burkinabè en ville

Raphaëlle Héron

Résumé. Le *bâbenda* est un « plat de soudure » traditionnel de l'ethnie mossi, majoritaire sur le plateau central du Burkina Faso, où se trouve la capitale Ouagadougou. Il y fait actuellement l'objet d'une « modernisation » populaire, selon les termes de ses consommateurs. L'objet de ce chapitre est de saisir les sens de cette « modernisation » citadine, ce à quoi elle renvoie en termes de pratiques et de représentations sociales, et comment elle reconfigure les fonctions de la satisfaction alimentaire.

⏩ Introduction

Le *tô* est l'aliment de base au Burkina Faso. Il prend la forme d'une pâte épaisse cuisinée à partir d'une farine de céréales (mil ou sorgho en milieu rural ; maïs en milieu urbain), accompagnée de sauce. Dans la capitale Ouagadougou, on observe aussi une consommation courante de riz, de pâtes alimentaires ou de sandwichs, en dépit du traditionnel *tô*. Mais ce dernier reste la « super nourriture culturelle » commune à l'ensemble du pays, l'aliment qui fait le lien entre nutrition et symbolisme, pour reprendre l'expression du nutritionniste Derrick B. Jelliffe (cité par de Garine, 1988).

En Afrique de l'Ouest, la consommation en céréales peut ainsi représenter jusqu'à un tiers des dépenses des ménages (Bricas *et al*., 2014). La marginalisation des céréales dites « traditionnelles » (mil et sorgho) par rapport au maïs, au riz et au blé (pain ou pâtes alimentaires), souvent importés, relève d'une transformation des habitudes alimentaires en lien avec l'urbanisation ou la mutation des sociétés (Debevec, 2007 ; Lamine, 2006 ; Ag Bendech, 2003). Cette dynamique tient autant d'une réalité économique, car le maïs coûte effectivement moins cher en ville[1],

1. Selon les données de l'Institut national de la statistique et de la démographie se basant sur les relevés de prix de 2007 à 2013.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c9

que d'une propension à la démarcation identitaire des consommations urbaines et rurales (Konkobo *et al.*, 2002). Mais, malgré une plus grande dépendance aux marchés internationaux de céréales, plusieurs auteurs réfutent l'idée d'uniformisation alimentaire (Bricas, 2008, 2012a, 2012b ; Fumey, 2007) et avancent plutôt celle d'une diversification, thèse à laquelle ce chapitre se propose de contribuer.

Certains plats dits « traditionnels », relevant d'ethnies particulières, comme le *bâbenda*, sont des marqueurs de cette diversité alimentaire recherchée. Ils font l'objet de dynamiques paradoxales de rejet et de réappropriation en milieu urbain, en fonction de pratiques et de représentations sociales différenciées et de reconfigurations particulières de la satisfaction alimentaire (Héron, 2016). Ce texte[2] propose donc d'explorer les mécanismes de revalorisation du *bâbenda* dans le contexte ouagalais, en mettant en lumière ce qui précède et peut-être ce qui conditionne une « patrimonialisation » (Poulain, 2011) de l'alimentation burkinabè, à savoir un changement de regard sur des pratiques autrefois dévalorisées pour leur pauvreté.

⏩ Le *bâbenda*, spécialité mossi

Les Ouagalais nés à Ouagadougou n'y sont pas majoritaires (sauf pour la classe d'âge inférieure à 15 ans) (Delaunay et Boyer, 2009). On retrouve dans la ville une mixité religieuse et ethnique (au sein des quartiers comme des foyers) représentative de la diversité d'ethnies et de religions présentes au Burkina. Il n'est pas question ici de rentrer dans les débats concernant la pertinence de la notion d'ethnie, et l'on se bornera à l'entendre telle qu'elle est mobilisée par les mangeurs interrogés. L'ethnie se transmet par la filiation paternelle et est fortement associée à un territoire particulier.

Encadré 9.1 : Une recette de *bâbenda* traditionnel : préparation par Catherine, jeune femme d'un quartier non loti, aux revenus contraints et précaires (observation de terrain, Ouagadougou, 21 mars 2014)

Équeuter les feuilles de *kinebdo* (cléone), puis les laver à grande eau. Les découper grossièrement, puis les mettre à cuire dans une grande marmite d'eau bouillante.

Nettoyer, trier, et ajouter à la marmite les feuilles de *boroum-bouré* (amarante) et de *bito* (oseille).

Piler grossièrement le riz (préalablement trempé dans l'eau froide). L'ajouter à la marmite de feuilles, en mélangeant bien pour ne pas créer de grumeaux.

Piler grossièrement les arachides fraîches. Les vanner pour enlever la plus grande partie de l'enveloppe rouge. Les piler une deuxième fois, toujours grossièrement. Lorsque le riz est presque cuit, ajouter les arachides à la marmite.

Ajuster la saveur avec du sel, du bouillon cube et de la potasse.

2. Cette analyse est issue d'une thèse en socio-anthropologie de l'alimentation (soutenue en décembre 2016 et financée par une convention Cifre avec le Groupe Nutriset). Elle repose sur : 61 entretiens semi-dirigés auprès d'urbains (Ouagadougou et Bobo-Dioulasso) de catégories sociales et économiques variées, 38 jours d'immersion en famille pour observer les pratiques alimentaires individuelles ou collectives et l'organisation domestique autour des repas, et 11 mois d'observation de restauration de rue.



Figure 9.1 : Le *bâbenda* de Catherine

L'ethnie la plus importante du Burkina Faso est l'ethnie mossi. Les individus appartenant à cette ethnie sont appelés les Mosse (Moaga au singulier) et leur langue est le moré. Ils sont principalement présents sur le haut plateau central, où est également située Ouagadougou. Peu de statistiques existent à ce sujet, mais les locuteurs du moré représenteraient plus des trois quarts des résidents de la capitale. Cela ne permet pas d'affirmer que trois quarts des habitants sont effectivement de cette ethnie (on peut ainsi par exemple adopter la langue de son conjoint), mais cela permet de constater sa prééminence. À Ouagadougou, les spécialités alimentaires ethniques sont généralement connues de nom (ainsi que de composition) par les individus d'autres ethnies, mais elles ne sont pas forcément partagées. Les mangeurs ne cherchent pas particulièrement à les goûter, et encore moins à les introduire dans une consommation habituelle. Le *bâbenda* (figure 9.1) est donc une spécialité ethnique mossi (mais dont on retrouve des variantes dans d'autres régions). Lamine[3], un chauffeur d'une quarantaine d'années rencontré à Bobo-Dioulasso souligne : « Les hommes de l'Ouest disent que le *bâbenda* leur donne la nausée. […] Puisque ce sont des nourritures que les gens mangent de l'autre côté, et pas ici. Ici on n'est pas habitué ». Les pratiques alimentaires jouent ainsi un rôle central dans le marquage de l'appartenance ou de la différence, l'établissement et le maintien de liens sociaux et des frontières entre groupes (Calandre, 2012). « Les plats traditionnels, c'est par rapport aux ethnies : chez nous, les Gourounsi, c'est le *kanzagha*[4].

3. Les prénoms ont été modifiés.

4. Spécialité gourounsi à base de feuilles d'oseille qui ressemble au *bâbenda*.

Les Mossi c'est le *bâbenda*, il y a le *zamné*[5]. Chez les Bissa, il y a le *boussantouba*[6] », précise Souleymane, menuisier d'une quarantaine d'années qui habite un quartier résidentiel populaire de Ouagadougou.

L'appréciation du goût d'une spécialité ethnique « étrangère » n'est pas forcément un moteur dans la découverte ou l'adoption des pratiques « des autres ». Gertrude, coiffeuse moaga de 38 ans, femme de Souleymane, aime le *bâbenda*, mais son mari gourounsi n'en mange pas. Elle en prépare donc rarement, pour ne pas le laisser sans repas : « C'est les Mosse qui connaissent *bâbenda*. Il a goûté, mais ça ne l'intéresse même pas. Comme chez eux ils ne font pas ça ». Souleymane acquiesce : « Ce n'est pas rentré dans nos mœurs hebdomadaires, on n'est pas habitué à ça ». Le fait de goûter constitue parfois même un repoussoir, quand l'expérience ne permet pas de dépasser les impressions sensorielles pré-gustatives. Ainsi Émeline, veuve bobolaise dagara sans emploi d'une cinquantaine d'années, précise : « *Bâbenda* ? J'ai vu à Ouaga, mais je n'aime pas. J'ai goûté, mais la présentation ne me plaît pas. Quand je vois ça, je pense à du vomi [rires] ».

Si les spécialités ethniques sont connues par les mangeurs issus d'autres ethnies, on mange donc principalement ce qui relève de sa propre culture ethnique. La fonction identitaire agit comme un marqueur de goût, qui influence les habitudes alimentaires.

Du plat de pauvre déprécié au plat identitaire revalorisé

Le Burkina Faso, comme de nombreux autres pays d'Afrique de l'Ouest, est confronté à une grande pauvreté et à des enjeux d'insécurité alimentaire et nutritionnels forts. Depuis 2009, un mécanisme national de surveillance a été mis en œuvre. L'enquête de 2016 dévoile des taux de prévalence de la malnutrition aiguë[7] de 7,6 % (contre 11,3 % en 2009) et de malnutrition chronique[8] de 27,3 % (contre 35,1 % en 2009). Ce petit détour statistique permet de souligner la réalité du problème d'insécurité alimentaire et les significations que peut revêtir un « plat de soudure ».

Car le *bâbenda*, en zone rurale, est un plat conçu pour économiser les réserves et tenir jusqu'aux prochaines récoltes. Durant la soudure, les réserves en céréales sont épuisées, ou presque, mais la saison des pluies a souvent déjà commencé, et avec les pluies poussent les premières feuilles comestibles. Le *bâbenda*, cette bouillie peu dense qui associe une poignée de mil pilé et ces feuilles nouvelles, permet d'économiser les quantités de céréales utilisées par rapport à un repas « normal », où *tô* et sauce sont d'usage. C'est également, à Ouagadougou, pour les petits budgets, un plat peu onéreux à préparer quand les revenus sont limités : on remplace la poignée de farine de céréales par une poignée de riz importé, bas de gamme, « qui gonfle bien », ou bien de maïs pilé. Il peut être préparé quotidiennement quand la saison permet d'avoir accès à des feuilles à faible coût. Il fait alors partie d'un régime alimentaire faiblement diversifié.

---

5. Lentilles d'acacia, qui se mangent principalement froides, en salade.
6. Farine de niébé, mélangée à de l'eau et cuite à la poêle.
7. Un rapport poids sur taille trop faible, résultant d'une situation alimentaire de manque intense et ponctuel, ou moins intense mais répété.
8. Un rapport taille sur âge trop faible, résultant d'une alimentation déséquilibrée sur le long terme.

À la question « si tu avais plus d'argent, quels changements tu apporterais à ton alimentation ? », Catherine, une jeune femme d'un quartier non loti, aux revenus contraints et précaires, répond : « C'est le fait de manger le *tô* là qui sera moins, et puis le *bâbenda* aussi ! […] Si on est bien, ça sera le riz, les macaronis, et puis les soupes[9] ! ». Pour les individus aux faibles ressources et à la diversité alimentaire limitée, se détacher du *bâbenda* est une perspective liée à une amélioration du quotidien.

De fait, son statut de « plat de pauvre » clive fortement les appréciations des citadins, et nombreux sont les urbains ayant acquis un certain niveau social qui ne souhaitent plus le consommer. Gérard, un sociologue mossi d'une quarantaine d'années, a une réaction presque épidermique à l'évocation de ce plat : « Je ne veux plus entendre parler du *bâbenda*, ma famille a trop souffert ». La réaction de Simon (ancien haut fonctionnaire chargé des questions de sécurité alimentaire et d'élevage) est plus mesurée, mais indique la même prise de distance d'avec ce plat évoquant un passé contraint, un temps de monotonie alimentaire pesante :

> « Le *bâbenda*, j'avoue que je ne suis pas tellement friand. […] Aujourd'hui, ça devient des plats à la mode, mais nous quand on était petits, c'était beaucoup plus des plats de disette, c'était une alimentation de… je ne dirais pas de famine, mais presque. »

Cependant, une autre dynamique est particulièrement visible, que Simon a bien résumée par ces termes : « Ça devient à la mode ». Le *bâbenda* est aujourd'hui revisité et réapproprié par certains Mosse de Ouagadougou, en particulier ceux ayant perdu le souvenir concret de l'expérience de la soudure en milieu rural.

Le *bâbenda* devient parallèlement un mets incontournable au menu des buffets de fêtes (comme par exemple les mariages) et il s'achète aujourd'hui auprès de restauratrices spécialisées pour les en-cas ou à midi. Nous rejoignons ici Chantal Crenn et ses collègues (2015) sur la « perméabilité des territoires traversés par les mangeurs/consommateurs » (dans notre cas, du rural à l'urbain), où se dévoilent tant des processus de rattachement identitaire que de prise de distance d'avec des pratiques rurales considérées comme passéistes. Le *bâbenda* est ainsi fortement porteur de symboles : pour les Ouagalais dont il constitue un élément contraint du quotidien, c'est un plat peu valorisant, peu intéressant, que l'on mange faute de mieux. Pour les citadins ayant accès à une plus grande diversité alimentaire (notamment du fait de moyens plus importants), deux tendances sont observables. Certains, ayant fait directement l'expérience de la soudure dans leur enfance ou l'ayant assimilée à partir de l'expérience et des discours familiaux, mettent à distance le plat, comme nous l'avons vu pour Gérard, le sociologue. D'autres au contraire, qui n'ont pas fait l'expérience directe du manque ou dont les ressorts psychologiques leur ont permis une forme de résilience, le considèrent comme un plat porteur d'identité, que l'on peut « moderniser », en le transformant pour le faire correspondre aux goûts, aux moyens, aux statuts sociaux que l'on souhaite valoriser. Nous reviendrons sur les différents déterminants de ces positionnements.

Sur le plan symbolique, le *bâbenda* peut effectivement être considéré comme l'emblème du regain d'intérêt pour les produits locaux. Plusieurs spécialités locales, comme le *bâbenda*, mais aussi comme le *zamné*, ou le *gonré*, deviennent porteuses

9. Il faut ici comprendre « soupes de viande » (tête de mouton, « jambe de bœuf » ou « peau de bœuf »), mets très appréciés, caractéristiques d'une alimentation d'individus aisés.

d'une identité, d'un lien symbolique qui rattache l'urbain à ses « origines » rurales, que celles-ci soient d'ailleurs fantasmées ou pas. Le *bâbenda* est réapproprié comme marqueur identitaire fort, porteur d'un bagage historique, symbolique et affectif pour les Mosse urbains. Cette réappropriation est effectivement possible car il est réadapté « matériellement et mythologiquement » (Fischler, 2001), pour conformer sa composition, son usage et son image à des représentations en constante évolution : un « recodage » matériel est nécessaire pour actualiser les représentations autour de ce plat qui fait écho à des moments difficiles.

⏩ Recodages matériels

La réappropriation implique effectivement des transformations dans les manières de préparer et d'accompagner le plat. Ces transformations ne sont pas instituées et dépendent des goûts et des histoires de chacun : « L'innovation dans le champ des patrimoines alimentaires relève de mécanismes de transmission, de co-construction sociale, d'influences diverses, d'emprunts extérieurs, de croisements de pratiques de valorisation, de processus combinatoires complexes » (Bessière, 2013). Elles portent principalement sur les ingrédients utilisés (céréales et feuilles), sur la texture et sur le statut culinaire.

Alors qu'à la campagne le *bâbenda* est préparé avec les céréales cultivées (mil, sorgho), en ville il peut être préparé selon les préférences (et les moyens) avec du maïs ou du riz. Il est encore seulement préparé avec du mil ou du sorgho par les plus intransigeants, attachés à préparer un *bâbenda* typique, répondant exactement aux pratiques du village. En ce qui concerne les feuilles utilisées : « À l'ancienne c'était *begdo*, *bito*. La nouveauté c'est *bouroum-bouré*, *tchinnebdo* et *bito* » explique Meriem, une Ouagalaise âgée, résidant dans un quartier populaire du centre de la ville. Des ingrédients peuvent être ajoutés pendant la cuisson, tels que de la ciboule, du bouillon cube, des oignons, de la tomate, du *soumbala*[10], et parfois quelques morceaux de viande (bien que cela soit relativement rare). Patricia, une directrice d'école (veuve d'un ancien haut fonctionnaire) aux revenus conséquents et diversifiés, rajoute même parfois des légumes de conserve (petits pois, macédoine, etc.). La dénomination « plat traditionnel modernisé » a été entendue à plusieurs reprises auprès de restauratrices ou traiteuses spécialisées dans les « produits locaux », qui l'« améliorent » par l'ajout de viande hachée.

La consistance et la texture évoluent également en fonction de l'usage. Alice, assistante de recherche à l'IRD, explique : « Je préfère le *bâbenda* bien lourd, c'est comme ça qu'on prépare en famille. Dans les commerces, ils font ça léger parce que c'est pour vendre. En brousse aussi c'est léger, parce que c'est le plat de soudure ». Il est intéressant de noter que ce rapport du citadin à la consistance du *bâbenda* est l'inverse du rapport à la consistance du *tô*, précisément « lourd » lorsqu'il est rural, et ainsi plus adapté aux travaux champêtres, et souhaité « léger » par les urbains, signe de distinction.

On peut également accompagner le *bâbenda* avec un condiment composé d'oignons et de tomates mijotés dans de l'huile. L'huile amplifie les goûts et le sucré de l'oignon

10. Condiment local obtenu à partir de graines de néré fermentées, d'usage similaire au bouillon cube.

équilibre l'acidité des feuilles. Ce condiment, relativement courant et qui peut être pimenté, est utilisé en accompagnement de nombreux autres mets : *benga*[11], *gonré*[12], *samsas*[13] et autres *cara-colos*[14]. Colette, aux revenus très limités, indique préparer le *bâbenda* régulièrement, mais sans ce condiment : « Ça c'est pour les grands ! », c'est-à-dire pour les personnes aux moyens financiers plus conséquents. Par ailleurs, il est possible, aujourd'hui en ville, de voir le *bâbenda* accompagné de *tô* ou, plutôt, le *bâbenda* accompagner le tô. Il devient ainsi sauce d'agrément, tandis qu'en temps de soudure il s'agit d'un plat unique préparé pour économiser les céréales. Le *bâbenda* change de statut culinaire, en parallèle du changement de son statut social.

Chacun actualise donc le *bâbenda* comme il le souhaite et selon ses moyens, lui assignant une valeur moderne en l'agrémentant d'ingrédients supplémentaires, ou au contraire traditionnelle en conservant la simplicité de la recette initiale, en fonction de ses représentations et de ses envies. La fonction identitaire de l'alimentation repose effectivement, en milieu urbain burkinabè, sur un ensemble de polarités, entre « modernité » et « tradition » d'une part, entre « urbain » et « rural » d'autre part et, dans une moindre mesure, entre culture « africaine/burkinabè/locale » et culture « occidentale » d'autre part. Ces polarités ne se superposent pas parfaitement et, fait plus important encore, il n'y a pas de valorisation consensuelle des unes par rapport aux autres pour les mangeurs.

Le moderne et le traditionnel

La distinction est forte entre ce qui renverrait à une ruralité, tantôt décriée et refusée, tantôt valorisée et magnifiée, et ce qui renverrait plutôt à une réalité urbaine, synonyme d'ouverture et de changement, mais aussi de déracinement. Dans les discours des mangeurs interrogés, ce que l'on a l'habitude de faire sans se questionner relève de la « tradition ». Ces pratiques sont désignées par le terme « être né-trouvé », qui veut dire que la pratique était déjà présente à la naissance de l'individu et que cette préexistence légitime à elle seule sa reproduction. À l'inverse, la modernité désigne dans l'ensemble ce qui est « nouveau », que cette nouveauté soit liée à l'industrialisation, qu'elle vienne de l'étranger ou bien qu'elle soit liée à la citadinité, et ce, sans qu'il soit nécessaire de dater la nouveauté, de plusieurs décennies à quelques années. La modernité est d'autant plus relative au milieu urbain que c'est par lui qu'arrivent les produits d'importation ou issus d'unités de transformation récentes.

Le tableau 9.1 synthétise comment sont qualifiés les pratiques et les plats, « traditionnels » ou « modernes ». Il s'agit évidemment d'une tendance générale qui ne reflète pas l'ensemble des positionnements des Ouagalais à ce sujet. Si la tradition semble relever fondamentalement de ce qui vient du village, tout urbain ne qualifie pas pour autant son alimentation de « moderne ». La « modernité » nécessite des moyens et surtout une volonté d'adopter des pratiques particulières, qui peuvent éloigner d'une appartenance identitaire large, de racines rurales revendiquées, parfois reconstruites voire inventées.

11. Haricots cornille ou niébé.
12. Mets à base de pâte de niébé cuite à la vapeur dans des feuilles de manguier ou des pots de yaourt.
13. Beignets de pâte de niébé.
14. Beignets de plantains ou bananes fruits, ou de mélange des deux.

Tableau 9.1 : Représentations émiques du moderne et du traditionnel en ville (Héron, 2016)

	Pratiques sociales de préparation et de commensalité	**Produits et techniques de préparation des mets**
Traditionnel	Des normes et des règles compliquées (inadaptées à la vie urbaine)	Des plats simples et naturels (quantité limitée d'ingrédients, maîtrise de l'origine et de la qualité) Des techniques de préparation complexes (savoir-faire spécifiques reconnus et valorisés)
Moderne	Des normes et des règles simplifiées (adaptées à la vie urbaine)	Des plats nouveaux (macédoine, gratins, hamburgers, etc.) Des préparations commerciales trop compliquées (soupçons sur les procédés commerciaux de préparation, dévalorisation des recettes avec trop d'ingrédients)

⏩ Réagencements des fonctions de la satisfaction alimentaire

Les évolutions dans les modes d'acquisition des ressources, la monétarisation, le recours accru au marché, la réorganisation de la cellule domestique, l'augmentation du travail salarié des femmes, etc. sont autant de facteurs influençant la restructuration des sociétés urbaines, et donc *in fine* les modes d'acquisition, de transformation et de distribution des ressources alimentaires. Le *bâbenda* peut ainsi être analysé comme le symbole d'une forme de tradition (ré)inventée, ayant suivi le parcours d'une ancienne routine (dictée par des contraintes économiques et techniques : la fabrication d'un plat de soudure), transformée aujourd'hui en un « plat traditionnel » porteur d'un bagage historique, symbolique et affectif fort, car « les objets ou pratiques deviennent disponibles pour un plein usage symbolique et rituel quand ils ne sont plus entravés par leur utilisation pratique » (Hobsbawm, 1995).

Pour éclairer ce renversement de perspective, nous proposons de mobiliser le schéma de la satisfaction alimentaire (Héron, 2016), qui articule quatre fonctions universelles de l'alimentation — la fonction physiologique, la fonction sociale, la fonction sensorielle/hédonique et la fonction identitaire —, en un idéal de cohérence représentationnelle. Ce qui est mangeable, hors contexte d'urgence absolue, doit alors répondre à des normes et des représentations définies conjointement par ces quatre fonctions. Le mangeur construit des représentations spécifiques (Lahlou, 1995) qu'il met en œuvre par des pratiques contextualisées.

Ces pratiques répondent tant à des déterminants matériels (les prix, l'accessibilité, etc.) qu'à des déterminants immatériels, définis ici sous les termes « socialité » et « sociabilité », en reprenant les travaux de J.-P. Corbeau (1997, 2002, 2012). La socialité relève de l'intériorisation par l'individu de son modèle alimentaire selon la définition de J.-P. Poulain :

> « Les modèles alimentaires sont […] un corps de connaissances technologiques accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans l'espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats et

> de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation. » (Poulain, 2002 : 25)

La sociabilité, à l'inverse, représente les aspirations et les marges de manœuvre individualisées du mangeur, son « espace de liberté » (Corbeau et Poulain, 2002), qui le conduira à accepter, à refuser ou à réagencer les règles imposées par la socialité. Cette sociabilité, dont il est possible de distinguer des formes inclusives (qui acceptent les normes dictées par la socialité) ou exclusives (qui les rejettent), actives (militantes) ou passives (impensées) (Héron, 2016), relève elle-même de trois formes de déterminants interdépendants. Il y a certainement les catégories sociales les plus utilisées par les études quantitatives (catégories socioprofessionnelles, ethnies, etc.), mais elle est loin de s'y limiter. Il faut par ailleurs considérer les parcours de vie individuels, les expériences vécues comme celles transmises. Il faut également faire appel aux ressorts idiosyncrasiques de la psychologie individuelle. Nous avons vu qu'il ne suffit pas d'être économiquement à l'aise pour valoriser le *bâbenda*, encore faut-il ne pas (ou ne plus) associer ce plat à une expérience de la soudure ou des difficultés de la vie rurale.

Le système de décisions qui est au cœur de la question alimentaire est bien caractérisé par une multiplicité des rationalités et de systèmes de pensée, qui articule les quatre fonctions de l'alimentation. Ainsi, la préparation et la consommation du *bâbenda*, « plat traditionnel modernisé », révèlent les différentes fonctions mobilisées par les pratiques urbaines : du rejet argumenté du plat faisant écho à une classe sociale ou une histoire dévalorisée, à une revalorisation de la fonction identitaire traditionnelle, en acceptant ce modèle alimentaire mossi bien particulier, dont la recette est partie intégrante des cultures culinaires villageoises[15].

Dans un milieu urbain multiethnique, certains individus, moteurs de la revalorisation du *bâbenda*, ont besoin de réaffirmer leur lien avec une ruralité et avec une identité resserrée (ruralité et ethnie se retrouvant derrière l'expression « au village »), qui prend forme dans l'actualisation d'un plat symbolique. La fonction identitaire prend ainsi le pas sur la fonction physiologique, après qu'une distance pratique ou mémorielle ait été mise avec le « plat de soudure », répondant par essence à l'impératif physiologique. Le contexte urbain multiethnique — distancié des consommations de nécessité — favorise la mise en valeur de plats significatifs des origines et identités particulières, et l'on peut citer, en dehors du *bâbenda*, le *kanzagha* (un plat à base de légumes feuilles proche du *bâbenda*) pour les Gourounsis, ou encore les *boussantouba* (galettes de farine de haricots) pour les Bissas.

⏩ Conditions d'une patrimonialisation alimentaire

Transcendant ces identités particulières, un discours laudatif public émerge épisodiquement au Burkina Faso, au milieu des considérations nutritionnelles jusqu'ici plus audibles. Ces dernières années, les « produits locaux » sont à l'honneur de

15. On pourrait ainsi le comparer à l'aligot de l'Aubrac français, autrefois plat unique et aujourd'hui garniture, ou encore à la socca, ancien plat bon marché de l'arrière-pays niçois, aujourd'hui valorisé dans de nombreuses villes du Sud-Est.

plusieurs évènements[16] d'ampleur nationale, marqueurs d'une volonté de reconnaissance publique des qualités nutritionnelles, sanitaires et économiques des ressources locales.

Cet extrait de journal (encadré 9.2) témoigne d'une injonction d'aimer son alimentation, suggérant que cela puisse constituer une précondition pour la faire aimer par d'autres : le regard que le collectif porte sur lui-même serait alors nécessaire à son partage[17]. Dans le cas du *bâbenda* mossi, il semble que cette première condition soit en passe d'être remplie.

Le nationalisme de Thomas Sankara[18], très présent dans l'imaginaire politique burkinabè, semble avoir laissé un terreau fertile à ces revendications du « consommer local ». Plusieurs agents de l'État estiment par exemple qu'il faut revenir à ce mot d'ordre du « consommons ce que nous produisons », tout en laissant aux acteurs privés, éventuellement *via* des partenariats public/privé, la gestion des initiatives. Mais s'il existe une intention affichée de porter des opérations de

Encadré 9.2 : « Béton armé », « Afrique en danger »… décomplexons ! (extraits d'un article du quotidien en ligne *Le Pays* : www.lepays.bf/spip.php?article4767, consulté le 24 juillet 2013)

Pauvres plats burkinabè ! Non contents de vous dédaigner au profit des plats venus d'ailleurs, mes compatriotes vous donnent des qualificatifs vraiment indignes. Le célèbre « *tô* » est si méprisé qu'on arrive même à penser qu'il met « l'Afrique en danger », pendant qu'on estime que les délicieux et nutritifs « *kansa* », « *souma* », « *benga* » et « *gonré* » ne sont ni plus ni moins que du « béton armé » !

C'est justement parce que nous avons honte de nos plats que nous ne créons pas de cadres qui pourront les valoriser. C'est vrai qu'il y a des concours, des festivals où nos mets sont mis en valeur. Mais c'est trop circonstanciel et c'est dans des cercles trop restreints. Y-a-t-il de grands chefs cuisiniers de restaurants ou d'hôtels burkinabè qui proposent des mets du terroir dans leur menu à leurs clients ? Je ne pense pas que beaucoup de gens y ont songé. Pourtant, il faut que les maîtres de la cuisine commencent à bichonner, à soigner, à enrichir nos plats afin de les imposer. Il faut continuer le travail déjà abattu dans le domaine des boissons. Aujourd'hui on sert du « *bissap* », du « *yamacoudji* » dans les grands hôtels et les grandes réceptions. Il faut que les intellectuels arrêtent de cracher (pardon) sur nos plats. Il faut qu'ils les valorisent. Pour commencer, aimons ce que nous mangeons. Soyons-en fiers. Ensuite, améliorons le design, la manière de présenter de notre « mangement » et quand un étranger vient ici, faisons-lui goûter à notre « *babenda* », notre « *kansa* ».

---

16. Par exemple : Journées du Koudou (ONG Oxfam), Semaine nationale des arts culinaires (ministère de la Promotion de la Femme), Journées agro-alimentaires (Fédération des industries agroalimentaires du Burkina), etc.

17. Pour une analyse similaire dans un contexte européen, voir Fournier *et al*. (2018).

18. Chef d'État du Burkina Faso (1983-1987) arrivé au pouvoir suite à la Révolution burkinabè du 4 août 1983. Il a mené pendant quatre ans une politique « d'émancipation nationale », de développement à marche forcée, de lutte contre la corruption. Anti-impérialiste, il a défendu la préférence nationale, le droit des peuples à manger à leur faim et a incité la population à « consommer burkinabè ».

patrimonialisation, en pratique, on ne peut que constater la difficulté à passer d'une revalorisation émique des spécialités locales à une vraie politique de patrimonialisation institutionnelle.

La mobilisation que la malnutrition suscite auprès des acteurs institutionnels (structures de l'État, organismes internationaux, société civile internationale) explique possiblement, en creux, la faible mobilisation sur la thématique de la valorisation des patrimoines alimentaires, considérée à juste titre comme moins prioritaire, surtout dans un contexte de compétition entre les allocations budgétaires. Pourtant, développer le secteur agroalimentaire local peut aussi faire partie des contributions de long terme à l'instauration de systèmes alimentaires pérennes, en parallèle du traitement des urgences.

⏩ Conclusion

La préparation traditionnelle du *bâbenda* mossi nécessite peu d'ingrédients, principalement des céréales et des feuilles, ce qui en fait un plat caractéristique d'une alimentation de soudure, synonyme de contrainte voire d'indigence. Ce statut a entraîné de nombreux citadins des classes populaires ou moyennes à s'en détacher. Pourtant, il est parallèlement réapproprié par certains. Sa trajectoire urbaine renvoie à une dynamique plus large de revalorisation de plats et de mets dits « traditionnels », associée à une évolution des manières de les préparer, de les consommer, et surtout des représentations les concernant. Cet article a permis de confirmer l'importance de la fonction identitaire dans la construction de la satisfaction alimentaire urbaine burkinabè.

Les savoirs et les savoir-faire du consommateur font partie intégrante des patrimoines alimentaires car la « durabilité de produits locaux, d'origine ou de terroir dépend de l'existence de consommateurs compétents » (Chabrol et Muchnik, 2011). Un produit sera donc pérenne et bien diffusé si les compétences des consommateurs le sont également. Cheyns (2003a) constate que la faible compétence des jeunes cuisinières dans le choix de *soumbala* favorise le développement de systèmes de production non reconnus par les « anciennes » comme obéissant aux qualités requises pour un « bon » *soumbala*. Aujourd'hui, la question des terroirs du *bâbenda* et celle des compétences de ses consommateurs n'ont pas encore été dévoilées. Nul doute qu'une analyse plus approfondie et plus attentive aux particularismes géographiques du plat pourra faire émerger cet aspect, et mettre en lumière les avantages qu'une patrimonialisation institutionnelle pourra apporter en termes d'archivage et de mise en valeur des savoir-faire particuliers.

La mise en patrimoine d'un aliment ne doit pas uniquement être perçue comme un phénomène endogène, de l'ordre de la transmission culturelle, intergénérationnelle ; mais aussi comme une construction sociale (Davallon, 2000), voire comme un acte volontariste piloté par une institution régalienne, permettant de mettre en valeur la richesse et la diversité des produits locaux et des spécialités ethniques. Si certains l'évoquent comme un révélateur des crispations identitaires niant les métissages, elle peut aussi être envisagée dans une perspective inverse.

⏩ Références

Ag Bendech M., 2003. Stratégies alimentaires d'amélioration de la situation nutritionnelle en Afrique de l'Ouest. 2e atelier international Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles, Ouagadougou, 23-28 novembre.

Bessière J., 2013. Quand le patrimoine alimentaire innove. *Mondes du Tourisme* [en ligne], 7, http://tourisme.revues.org/182 (consulté le 03/10/2016).

Bricas N., 2008. La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique. *In : Les nouvelles figures des marchés agroalimentaires. Apports croisés de l'économie, de la sociologie et de la gestion*. Chiffoleau Y., Dreyfus F., Touzard J.M. (Éds.), Montpellier : 149-159.

Bricas N., 2012a. Transitions alimentaires et nutritionnelles : une question d'échelles d'observation ? Entretien avec C. Le Stunff, consultante LRBéva Nutrition, http://www.lrbeva.com (consulté le 30/11/2019).

Bricas N., 2012b. Comment mange le monde : convergence ou diversité ? Colloque inaugural de la chaire Unesco Alimentations du monde, Montpellier, 27 janvier.

Bricas N., Tchamda C., Thirion M.-C., 2014. La consommation alimentaire des pays d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad. *Demeter 2014* : 45-61.

Calandre N., 2012. Ethnicité et alimentation. *In : Dictionnaire des cultures alimentaires*. Poulain J.-P. (Éd.), Paris, PUF : 507-516.

Chabrol D., Muchnik J., 2011. Consumer skills contribute to maintaining and diffusing heritage food products. *Anthropology of food [online]*, 8 (online since 13/05/2011).

Cheyns E., 2003a. Incertitudes et procédures de qualification des consommateurs urbains : le cas du soumbala. *In : La construction de la qualité des produits alimentaires. Le cas du soumbala, des céréales et des viandes sur le marché de Ouagadougou au Burkina Faso*. Bricas N., Cheyns E. (Éds.), Cirad, Montpellier : 13-27.

Cheyns E., 2003b. Le rôle des institutions professionnelles dans la production et la garantie de la qualité des produits. *In : La construction de la qualité des produits alimentaires. Le cas du soumbala, des céréales et des viandes sur le marché de Ouagadougou au Burkina Faso*. Bricas N., Cheyns E. (Éds.), Cirad, Montpellier : 59-73.

Corbeau J.-P., 1997. *Socialité, sociabilité et sauce toujours*. Internationale de l'Imaginaire, Paris, Babel/Actes Sud, Maison des cultures du monde : 69-81.

Corbeau J.-P., 2012. Socialité. *In : Dictionnaire des cultures alimentaires*. Poulain J.-P. (Éd.), Paris, PUF : 1280-1282.

Corbeau J.-P., Poulain J.-P., 2002. *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*. Toulouse, Éditions Privat.

Crenn C., Ka A., Leport J., 2015. Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal. *In : Santé et Société en Afrique de l'Ouest*, CNRS Édition : 171-202.

Davallon J., 2000. Le patrimoine : 'une filiation inversée'? *Espaces Temps*, 74-75 : 6-16.

Debevec L., 2007. The meaning of african and white man's food at muslim and civil wedding celebrations in urban Burkina-faso. *Anthropology of food [online]*, 12 p. (mis en ligne le 21/03/2008).

Delaunay D., Boyer F., 2009. *Ouaga 2009, Peuplement de Ouagadougou et Développement urbain. Rapport provisoire*. Ouagadougou, IRD et AFD, 250 p.

Fischler C., 2001. *L'homnivore*. Paris, Odile Jacob, 414 p.

Fournier T., Lepiller O., Simonet G., 2018. Un patrimoine alimentaire endormi. Le cas de la vallée pyrénéenne du Vicdessos. *Ethnologie française*, 171(3) : 553-566.

Fumey G., 2007. La mondialisation de l'alimentation. *L'Information géographique*, 2(71) : 71-82.

Héron R., 2016. *Les mangeurs urbains burkinabès entre sécurisation et satisfaction alimentaire*. Thèse de doctorat en socio-anthropologie, Iedes, Paris 1 Panthéon-Sorbonne, IRD, Nogent-sur-Marne, 437 p.

Hobsbawm E., 1995. Inventer des traditions [1983]. *Enquêtes [en ligne]*, 2 (mis en ligne le 02/07/2013).

Garine I. (de), 1988. Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité. *Écologie humaine*,6(2) : 21-40.

Konkobo-Yaméogo C., Karimou A.R., Kabore S., Diasso K., 2002. *Les pratiques alimentaires à Ouagadougou, Burkina-Faso. Céréales, légumineuses, tubercules et légumes*. CNRST-CIRA, 148 p.

Lahlou S., 1995. *Penser Manger, Les représentations sociales de l'alimentation*. Thèse de doctorat en psychologie sociale, EHESS, Paris, 447 p.

Lamine C., 2006. La « résistance » de l'huile rouge. *Journal des anthropologues*, 106-107 : 225-243.

Poulain J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris PUF, 288 p.

Poulain J.-P., 2011. La gastronomisation des cuisines de terroirs : sociologie d'un retournement de perspectives. *In : Transmettre, quel(s) patrimoine(s) ? Autour du patrimoine culturel immatériel*. Adell N., Pourcher Y. (Éds.), Paris, Michel Houdiard Éditeur : 239-248.

⏩ Remerciements

L'auteure tient à remercier, pour les conditions de réalisation de l'enquête, ses institutions de rattachement, l'Iedes (et en particulier Pierre Janin) et le Groupe Nutriset, les personnes qui l'ont familiarisée au *bâbenda* et aidée dans le recueil de données (Alizeta, Adjara, Judith et Colette en particulier), ainsi que l'ensemble des productrices et consommateurs de *bâbenda* rencontrés. Elle remercie également les organisateurs du symposium Manger en ville pour l'opportunité donnée d'y contribuer, les coordinateurs du présent ouvrage ainsi que les relecteurs et évaluateurs de ce chapitre, pour les relectures et suggestions d'améliorations. Enfin, elle remercie Jean-Pierre Héron et Samuel Legendre pour leur soutien, leurs relectures et leurs conseils pendant la rédaction des nombreuses versions.

Chapitre 10

L'*attiéké-garba*, « bon » à manger et à penser. Contestation des normes d'hygiène et distinction sociale en contexte urbain ivoirien

N'da Amenan Gisèle Sédia,
Amoin Georgette Konan, Francis Akindès

Résumé. Devenu une référence alimentaire à Abidjan et dans plusieurs grandes villes du pays, le *garba* est un menu de choix dans la restauration populaire en Côte d'Ivoire. Qualifié par les nutritionnistes de nuisible pour la santé, le *garba* est « bon à penser » tant il est une forme de contestation des normes nutritionnelles hygiénistes. Il n'en demeure pas moins l'un des repères de la richesse du patrimoine alimentaire ivoirien, tant la richesse du vocabulaire qui le désigne aujourd'hui traduit les mutations de l'univers culturel de sa consommation. Le *garba* est également « bon à penser » car les espaces de sa production-consommation deviennent des lieux de construction des catégories sociales : « Dis-moi où tu manges ton *garba*, je te dirai qui tu es… ».

⏩ Introduction

Selon la légende urbaine, dans les années 1980, un Haoussa nigérien du nom de Garba aurait créé, à partir d'ingrédients de moindre qualité, une variante moins raffinée du traditionnel *attiéké-poisson frit*, un plat très apprécié et incontournable de la culture alimentaire des peuples côtiers en Côte d'Ivoire. Il donnait ainsi, malgré lui, son nom à un nouveau modèle alimentaire qui deviendra alors une figure emblématique de la gastronomie ivoirienne. Malgré les critiques le qualifiant de « malbouffe » ivoirienne, le *garba* est maintenant reconnu comme un plat de choix dans la restauration populaire. Manifestation d'urbanité au centre d'enjeux à la fois économiques, alimentaires et de commensalité, les espaces de sa production-consommation sont le théâtre de catégorisations sociales.

Ce chapitre s'organise en trois parties. La première présente l'innovation alimentaire urbaine qu'est le *garba*. La seconde montre comment le *garba* peut être compris comme une forme de contestation de l'hygiène alimentaire. La troisième décrit et analyse les interactions et les représentations sociales autour de cette manifestation d'urbanité qui renvoie en réalité à des références culturelles particulières.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c10

⏩ Qu'est-ce que le *garba* ?

Le 2 juillet 2015, sur le site internet *afriquefemme.com*, on pouvait lire ceci :

> « Aux alentours des établissements scolaires, des zones industrielles, dans les centres d'affaires, dans les quartiers, vous tomberez inévitablement sur un "Garbadrome". Ces baraques dont la salubrité laisse à désirer, ne désemplissent jamais. À l'intérieur, un vendeur, un homme, vous servira de l'*attiéké* accompagné d'un morceau de thon frit, sur lequel il mettra du piment et une quantité d'huile très noirâtre à votre convenance. C'est cela le *garba*. »

Le *garba*, c'est d'abord le mets

La structure du mets local appelé *garba* est plutôt classique. Il est composé d'*attiéké* (plat ivoirien à base de semoule de manioc) garni de morceaux de thon salé frit et servi « mouillé », c'est-à-dire généreusement arrosé d'huile de friture. L'*attiéké* et le thon salé frit en sont donc les deux aliments de base. Le *garba* traditionnel est servi parsemé de piments frais grossièrement hachés. La tomate, l'oignon, le bouillon cube et la mayonnaise sont des options complémentaires exposées dans un panier et vendues à l'unité.

Des composantes du *garba*

L'*attiéké* se fait selon un processus d'épluchage, de découpage, de broyage, de trempage-fermentation, de séchage et de cuisson à la vapeur de la racine de manioc. Spécialité culinaire des peuples lagunaires du sud de la Côte d'Ivoire, sa production est contrôlée quasi exclusivement par les femmes. Produit fermenté le plus consommé en Côte d'Ivoire, il connaît un tel succès qu'il est au centre d'un important réseau d'exportation, vers la sous-région ouest-africaine, l'Europe et la Chine. Au niveau local, l'*attiéké* est vendu dans les maquis[1], les restaurants et chez les revendeurs au détail. Il existe plusieurs types d'*attiéké*, qui varient en termes de qualité : l'*agbodjama* gros grains, l'*attiéké* petits grains, et l'*attiéké du garba.* L'*agbodjama* gros grains[2], connu comme l'« *attiéké prestige* », est préparé avec les meilleurs soins possibles : choix des meilleures matières premières, fermentation plus longue de la pâte de manioc, défibrage complet, uniformisation de la taille des grains. Préparé au sein des ménages, ce plat, auparavant destiné exclusivement aux invités d'honneur des peuples lagunaires, est aujourd'hui souvent commercialisé, à Abidjan.

L'*attiéké* petits grains est celui qui est disponible sur le marché. Produit partout en Côte d'Ivoire, il obéit au même procédé de fabrication que l'*agbodjama*, à l'exception de la taille des grains, plus petite et moins uniformisée. À l'instar du pain de la boulangerie, l'*attiéké* est préparé par des productrices qui en font leur métier, tout en réservant une partie de leur production pour la consommation domestique.

1. Les maquis sont des espaces de restauration populaire, à l'ambiance familiale et conviviale. On peut s'y restaurer ou consommer des boissons, en écoutant de la musique ou en regardant la télévision.
2. Il existe également de l'*agbodjama* fin (qui s'appelle le « *ahími* ») mais qui est peu connu, parce que non commercialisé et donc destiné exclusivement à la consommation domestique.

L'*attiéké du garba*, le bas de gamme, est celui auquel sont consacrés moins de soins et de temps ; soit 24 heures seulement, contre 48 heures pour les deux premiers types. Il est préparé exclusivement pour être commercialisé, aussi des étapes comme celle de la fermentation sont absentes ou rapidement exécutées. Les tenanciers des *garbadromes*, appelés « *garbatigui* » utilisent ce type d'*attiéké*, qu'ils achètent à très bas prix[3] dans l'espoir de satisfaire une clientèle dont l'objectif premier est de se « *caler le ventre* »*;* c'est-à-dire calmer sa faim[4].

Le thon frit accompagnant le *garba* est acheté au port de pêche, déjà fortement salé. Selon la croyance populaire, le thon serait un poisson naturellement salé. En réalité, il s'agit des déchets de thon, dont la salaison aurait lieu en mer, lorsque les bateaux ne disposent pas d'espaces suffisants pour une bonne conservation de tous les produits de pêche[5]. Au *garbadrome*, les morceaux de poisson nettoyés sont enrobés de farine de blé avant d'être mis à frire dans l'huile très chaude. À la cuisson, ils sont directement exposés dans un large plateau (en aluminium ou en plastique), vendus aux prix correspondants à leur taille.

L'huile de palme raffinée utilisée pour la friture est achetée au détail auprès de boutiquiers ou de vendeurs ambulants. L'huile dans la friteuse peut servir à frire toute la journée, ou jusqu'à ce qu'elle soit entièrement absorbée. À la fin de la journée, le reste de l'huile est conservé dans un bidon, pour servir d'ajout à la nouvelle huile le lendemain.

Le *garba*, c'est aussi l'échoppe du préparateur haoussa

Il n'y a pas de *garba* sans « Garba » lui-même, c'est-à-dire les *garbatigui* haoussa. La dénomination « *Garba* » est liée au fait que les premiers *garbadromes* étaient essentiellement tenus par des ressortissants nigériens. Garba étant un patronyme populaire au Niger, la dénomination du nouveau modèle alimentaire — dont des ressortissants nigériens furent les porteurs — a été associée au prénom censé être celui de l'initiateur du style alimentaire en question.

On pourrait, en théorie, préparer le *garba* chez soi car tous les ingrédients sont disponibles sur le marché mais, pour ses adeptes, « manger de l'*attiéké* au thon frit apprêté à la maison, ce n'est pas manger du *garba* ». Il n'y a de *garba* que celui qui s'achète chez le *garbatigui* haoussa.

Le *garba*, une innovation alimentaire

Les premiers *garbadrome*s sont apparus à Abidjan autour des résidences universitaires où ils ont servi principalement des populations d'étudiants au faible pouvoir d'achat.

---

3. Le prix du panier (30 kg environ) d'*attiéké-garba* varie entre 4 000 et 7 000 francs CFA. Il est deux fois plus cher pour l'*attiéké* petits grains. Le panier d'*agbodjama* gros grains de 15 kg coûte environ 10 000 francs CFA.
4. Pour contourner la mauvaise qualité de l'*attiéké-garba*, certains clients achètent l'*attiéké* ailleurs et l'accompagnent de garnitures du *garbadrome* haoussa. Des vendeuses d'*attiéké* s'installent même à proximité des *garbadromes*, proposant ainsi aux clients qui le désirent de l'*attiéké* de meilleure qualité.
5. Après le tri et la congélation des meilleurs poissons, les restes de thon sont salés ; ce qui permet d'éviter qu'ils soient avariés avant le débarquement. Au port, ils sont bradés chez des grossistes qui en assurent la distribution auprès de vendeurs de *garba* et d'autres acteurs qui alimentent les fumoirs de poissons.

Jusqu'à l'apparition des *garbadromes*, l'offre habituelle du traditionnel *attiéké-poisson frit* était un domaine de restauration populaire réservé exclusivement aux femmes. L'innovation était d'autant plus remarquable que *les garbatigui* étaient des hommes haoussa, originaires du Niger, un pays ne produisant pas de manioc, et dont l'*attiéké* ne fait pas partie des habitudes alimentaires. Ayant saisi l'opportunité d'une forte demande d'alimentation consistante chez la classe populaire, ces Haoussa ont réussi à proposer un plat à base d'*attiéké* à moindre coût[6], rapidement apprécié pour ses qualités organoleptiques et sa propension à provoquer durablement la satiété. Le *garba* est donc différent du traditionnel plat d'*attiéké-poisson frit* entouré de tous les soins de raffinement (choix des ingrédients, présentation du plat accompagné d'une sauce tomate épicée). L'un des succès du *garba* réside particulièrement dans le fait que cette innovation se soit imposée sur un marché de la restauration urbaine de rue, portée par des hommes qui ne connaissaient pas grand-chose à l'*attiéké*, mais dont le génie aura été de penser à l'associer avec le thon salé, sous une forme frite, jusque-là méconnue. La valeur ajoutée de ce produit à l'alimentation urbaine a été célébrée par les artistes zouglou, un genre de musique populaire en Côte d'Ivoire qui a véhiculé des messages de misère sociale vécue par les jeunes, particulièrement frappés par les mesures des programmes d'ajustement structurel (Bahi et Biaya, 1996 ; Konaté, 2002).

⏩ Portrait du mangeur de *garba*

Il n'y a pas de profil particulier du mangeur de *garba*, même si les élèves, les étudiants, les sans-emploi, les ouvriers, les « débrouillards » (c'est-à-dire les personnes sans activité fixe) constituent la plus importante part de la clientèle. Longtemps considéré comme le repas du pauvre, il s'est tellement intégré dans les habitudes alimentaires que, même en montant dans l'échelle des catégories sociales, ses amateurs, anciennement élèves et étudiants, l'ont maintenu dans leur régime alimentaire. Manger le *garba* est un acte en souvenir de sa trajectoire de « galère » même lorsque, plusieurs années après, les conditions de vie se sont améliorées. Le *garba* est ainsi devenu constitutif de l'urbanité alimentaire à travers les classes socio-économiques.

Une distinction clé entre des mangeurs de classes différentes se situe néanmoins au niveau des lieux de consommation du plat acheté. En effet, tout le monde ne mange pas le *garba* chez le *garbatigui* haoussa. Si le mangeur de la classe populaire s'y attable, le *choco*[7] issu de la classe moyenne achète le *garba* pour ensuite s'éloigner de son environnement de production et aller le manger chez lui ou dans un lieu offrant plus de confort et considéré comme plus conforme à son identité de classe (un maquis par exemple). Dans le registre local des valeurs, il est mal perçu, lorsque l'on monte dans l'échelle sociale, de manger le *garba* dans les espaces populaires peu regardants sur l'hygiène et la qualité du service. La classe moyenne prend donc de fait ses distances avec ces habitués qui s'attablent et qui feignent d'ignorer les normes d'hygiène. Que l'on revendique une appartenance à

---

6. Initialement, on pouvait manger le *garba* avec 100 francs CFA (*attieké* 50 francs CFA, poisson 50 francs CFA). Mais avec la hausse du prix du thon au port, il faut au minimum le double pour un plat actuellement.
7. Diminutif de chocolat pour désigner la classe aisée qui prend du chocolat et du café au petit déjeuner, ce qui est un luxe pour les classes populaires locales.

la classe populaire ou à la classe moyenne, la communauté d'intérêt pour le *garba* se retrouve pourtant dans le plaisir gustatif et la satisfaction du besoin alimentaire que ce mets combine à lui seul.

⏩ Le *garba*, une forme de contestation de l'hygiène alimentaire ?

Les aspects toxicologiques du *garba*

Sur le plan normatif, il est souvent remarqué que les conditions de préparation et de vente du *garba* peuvent être une source de risques sanitaires pour les consommateurs. Les critiques de la qualité nutritionnelle et hygiénique, relevées régulièrement dans la presse ivoirienne et par des mangeurs eux-mêmes (surtout chez la classe moyenne), sont renforcées par les enquêtes scientifiques. Koffi *et al.* (2015) rapporte une surutilisation de l'huile de friture du poisson, pouvant atteindre jusqu'à sept fritures avant d'être remplacée. Cette pratique induirait une oxydation de l'huile par la génération de composés cancérigènes (Bhattacharya *et al.*, 2008). Cette qualité cancérigène est exacerbée par l'enrobage du poisson par la farine de blé, qui produit également des composés toxiques tels que l'acrylamide, après des fritures à haute température ou répétées (Dobarganes et Marquez-Ruiz, 2015). Selon les nutritionnistes, le thon utilisé, de moindre qualité, a un taux d'histamine ne répondant pas aux normes d'exportation. D'autres risques potentiels encourus par les consommateurs de *garba* sont associés au niveau élevé d'huile dans le plat, étant donné que le thon frit absorbe de l'huile pendant la friture et qu'après la cuisson on ajoute encore de l'huile de friture comme condiment pour « mouiller » l'*attiéké*. Les consommateurs du *garba* s'exposent donc aux maladies cardio-vasculaires et aux facteurs de risque tels que l'hypertension artérielle et l'obésité. En effet, le thon ayant subi la salaison pour sa conservation contient une forte teneur en sel, facteur de risque de ces maladies. De plus, l'ajout de bouillon cube comme condiment par certains consommateurs accentue ces risques car ce produit contient aussi beaucoup de sodium.

L'insalubrité des lieux, du service et du matériel

Le *garbadrome* haoussa est constitué d'un coin cuisine et d'un autre espace, qui fait office de lieu d'accueil des clients venus manger. Dans la cuisine, on peut apercevoir une grosse friteuse chauffée au gaz ou au charbon de bois, une table sur laquelle trônent une bassine contenant l'*attiéké*, le plateau d'exposition des morceaux de thon frit et une soupière contenant de l'huile de friture pour « mouiller » le plat servi. L'ameublement de la salle d'accueil de la clientèle est constitué d'une longue table grossièrement taillée autour de laquelle sont posés des bancs. Quelques assiettes en plastique, des cuillères et des fourchettes qui n'ont que deux dents constituent l'essentiel du couvert. Les fourchettes dont les deux dents centrales sont expressément cassées, permettent au client de « pêcher » le poisson ; c'est-à-dire de faire son choix de poisson pendant qu'il est dans l'huile chaude.

D'une manière générale, le *garbadrome* est un lieu peu hygiénique. Sur le sol, à l'entrée, deux bassines, une avec de l'eau savonneuse et l'autre avec de l'eau de rinçage, sont utilisées, à la fois pour la vaisselle et le lavage des mains. Les bassines sont vidées seulement à la fin de la journée de travail, vers 22 h. Un seul torchon accroché à une pointe est fourni aux clients pour s'essuyer les mains.

Pour servir l'*attiéké*, le *garbatigui* plonge la main droite dans la bassine, malaxe pour détacher les grains avant de mettre dans l'assiette la quantité correspondante à la somme payée par le client. Il utilise la même main pour faire les encaissements, rendre la monnaie, enrober le poisson frais dans de la farine, etc., suivant une croyance populaire selon laquelle certains actes, tels que prendre de l'argent ou manger, ne peuvent être accomplis avec la main gauche.

Il faut souligner que ce type de cadre n'est pas propre aux *garbadromes*. Il concerne la plupart des gargotes populaires (maquis, kiosques et échoppes) de vente d'aliments cuisinés en Côte d'Ivoire : le cadre y est généralement sommaire et souvent insalubre, tout comme l'environnement autour (le long des routes, sur des caniveaux partiellement couverts de planches ou aux abords des gares routières ou de taxis communaux, poussiéreux ou boueux selon la saison). Les aliments sont directement exposés à la poussière, aux fumées des feux de cuisine et des tuyaux d'échappement des véhicules et aux effluves nauséabondes émanant des caniveaux. Cela expose constamment le mangeur de rue aux contaminations par les bactéries pouvant causer des maladies infectieuses telles que la diarrhée, le choléra, la typhoïde.

Les risques liés aux manières de table

Le *garba* « se paume ». Cela signifie qu'il se mange à la main et jamais à l'aide de couverts, quelle que soit la classe sociale du garbaphile. Dans la culture alimentaire locale, le plat d'*attiéké-poisson frit* se mange aussi généralement avec la main. Bien manger son *garba* consiste avant tout à former, dans le creux de la main, une boule d'*attiéké* dans laquelle l'huile, le bouillon cube et les légumes ont été préalablement mélangés. On y rajoute ensuite un bout de poisson, avant de porter le tout à la bouche. Pour les amateurs du *garba*, manger à la main « en rajoute au goût », surtout lorsque cela se fait en groupe. La culture du *garba* suppose le respect d'un rituel de consommation qui crée une osmose entre le mangeur et le *garba* par le fait de le toucher avant de le porter à la bouche.

La construction culturelle de l'organoleptique le dispute ici aux risques potentiellement liés à l'hygiène alimentaire avec ses facettes multiples. L'arbitrage du mangeur reste résolument focalisé sur l'organoleptique.

La « bonne bouffe » confrontée au « bien manger » culturel : contestation du « manger pour être en bonne santé et vivre longtemps »

Dans un contexte mondial d'augmentation des maladies chroniques (maladies cardio-vasculaires, cancer, diabète), les normes nutritionnelles ont tendance à évaluer l'alimentation par rapport au risque potentiel pour la santé. Or, le *garba* est un plat très calorique et riche en matières grasses.

Les consommateurs ne sont pas tous dotés de la culture scientifique qui amène à s'intéresser aux aspects toxicologiques et aux apports nutritionnels du *garba*. Derrière le plaisir que le plat procure, les mangeurs soupçonnent la forte teneur en calories et matières grasses. Ils ont également conscience des risques liés au manque d'hygiène des lieux et à l'arrosage à « l'huile de moteur ». Cependant, le souci du goût couplé à la recherche de satiété à un prix abordable semble davantage peser dans la balance du choix alimentaire du mangeur que la conscience des risques sanitaires. En clair, dans la logique du consommateur, le plaisir gustatif et le désir de survie (pour les plus démunis) l'emportent sur tous les risques sanitaires, surtout lorsqu'on y rajoute le plaisir de se retrouver entre amis autour d'assiettes de *garba*.

Face à la consommation du *garba*, les conseils diététiques des nutritionnistes et du ministère ivoirien de la Santé et de l'Hygiène publique (relayés par la télévision) sont souvent tournés en dérision par des expressions telles que : « les microbes ne tuent pas l'Africain », pour dire que le corps se charge de vaincre les potentiels microbes ingérés pendant le repas ; « tu manges tu meures, tu ne manges pas tu mourras, je préfère manger et mourir en paix », pour dire sa joie de vivre malgré ces facteurs multiples de risques.

Derrière cette logique de choix justifiés par les formes de dérision, on relève les effets de l'asymétrie d'accès à l'information dans les contextes sociaux différents. Si le consommateur de la classe moyenne accède plus aisément à l'information pouvant lui faire prendre conscience des risques et orienter ses choix s'il le désire, le mangeur de *garba* de la classe populaire est moins encadré dans ses choix alimentaires. Il se fie plutôt au savoir populaire pour définir le type d'aliment qui paraît « bon » pour lui et pour sa survie. Face à la baisse constante du pouvoir d'achat, le *garba* s'est vite imposé dans les cultures alimentaires des urbains. Il est le plat par excellence qui combine à lui seul les trois fonctions les plus recherchées : agréable à manger, économique et capable de « calmer la faim ».

⏩ Imaginaires de la consommation de *garba*

Pour les amateurs de *garba*, manger ce plat revêt plusieurs sens.

Le *garba*, le « coup KO », bon à manger

L'assiette de *garba* répond d'abord et avant tout à une fonction utilitaire : calmer la faim. Avec 200 francs CFA, il est possible de s'offrir un plat qui permet de tenir une journée sans aucun autre repas. C'est la raison pour laquelle l'imaginaire populaire lui colle l'image de « béton dur » ou de « coup KO ». D'ailleurs, le choix stratégique de l'heure de la prise (à 10 h par exemple) permet de sauter le petit déjeuner et le déjeuner. Les qualités organoleptiques du *garba* sont le plus souvent évoquées pour cacher l'absence d'alternative.

Le *garba*, signe d'urbanité

Le *garba* est un aliment de la ville. Créé à partir de l'association de l'*attiéké* et du thon frit, ce nouveau modèle alimentaire se distingue des habitudes alimentaires des ruraux

intégrant peu d'huile de palme raffinée considérée comme un ingrédient de luxe. Au fil des ans, le *garba* est devenu un marqueur de l'identité culinaire des villes ivoiriennes, compte tenu de toutes les manifestations évènementielles dont il est l'objet, comme la série télévisée *Garbadromes* (saisons 1 et 2) et les « Garba party », festivals gastronomiques et musicaux organisés autour du *garba*, surtout pendant les vacances scolaires.

Le *garba*, un objet de commensalité

Le *garba* est également un vecteur de sociabilité à l'africaine. Il se mange rarement en solitaire. En tant qu'objet alimentaire, il est généralement mobilisé pour se retrouver entre amis, hors du cadre familial. Le choix des commensaux du *garba* n'est pas anodin. Le *garba* n'est pas partagé avec n'importe qui. On le partage de préférence avec des personnes avec qui l'on a des affinités, des personnes devant qui « on se lâche », sans crainte de paraître ridicule.

Même en mangeant seul dans une gargote, le mangeur n'est jamais vraiment solitaire car il se crée un lien social entre lui et les autres mangeurs présents au *garbadrome*. Manger du *garba* est donc un acte communautaire même s'il y a toujours de l'individuel dans ce vécu alimentaire.

En s'attablant donc au *garbadrome*, le mangeur manifeste son attachement, dans un langage alimentaire convenu, à la communauté des « paumeurs » de *garba*. Dans les lieux de consommation du *garba*, les manières de table attendues dans les restaurants plus formels ne sont pas exigées. Les fréquentations des *garbadromes* sont des moments de convivialité, de rencontre entre personnes qui se retrouvent autour de la même table du *garbatigui*, et qui peuvent engager des conversations sur les problèmes urbains quotidiens. Les mangeurs se sentent en situation de partage de conditions socio-économiques en se retrouvant dans cet espace de restauration populaire.

⏩ Résilience partielle des *garbadromes* aux exigences de propreté

Le *garba* demeure une référence alimentaire et le segment de la restauration populaire le plus rentable. L'hygiène des lieux, des ustensiles et des accessoires de service constitue une problématique que les autorités et les chercheurs ivoiriens tentent de résoudre depuis 2014. L'épidémie d'Ebola a provoqué des initiatives de sensibilisation qui ont abouti à la prise en compte de certaines règles d'hygiène dans les *garbadromes.*

Un service plus respectueux de l'hygiène

Même si beaucoup reste à faire, les *garbadromes* haoussa couvrent aujourd'hui le poisson frit. Certains utilisent de larges tissus plastiques transparents. D'autres exposent les poissons dans des containers en matière plastique transparente. Des fourchettes à deux dents déposées dans le container sont utilisées par chaque client pour choisir le poisson, et redéposées dans le container, sans être nettoyées, le plus important étant d'éviter le contact direct entre la main du client et les poissons.

La création de «*garbadromes* ivoirisés», plus sensibles aux normes d'hygiène

Les *garbadromes* ivoirisés, identifiables par leurs pancartes et enseignes marquées «Garbadrome Ivoire», sont des lieux de production-consommation du mets offrant plus de confort et une hygiène apparente, avec des couverts plus propres, une présentation plus esthétique du plat et un *attiéké* de bonne qualité. Durant les dernières années, l'entrée de jeunes Ivoiriens sur ce segment de métier de la restauration semble être une façon de capter l'opportunité du marché né de la demande d'un *garba* plus hygiénique. Il existe deux catégories de *garbadromes* ivoirisés.

La première catégorie se compose de *garbadromes* contrôlés en partie par des jeunes entrepreneurs. Les cadres offerts à la clientèle sont plus confortables et conformes aux normes hygiéniques. Parfois, dans ces *garbadromes* ivoiriens, on remarque aussi une féminisation de la gestion. À la différence des *garbadromes* haoussa, l'oignon et la tomate sont offerts, en plus du piment. Le client qui en désire davantage peut alors l'acheter en supplément. On retrouve ces structures dans tous les quartiers, avec des prix du plat pratiquement identiques à ceux pratiqués dans les *garbadromes* haoussa.

La deuxième catégorie est celle des *garbadromes choco.* Ils constituent le prototype de *garbadrome* destiné à capter la clientèle de la classe moyenne. Ils sont généralement installés dans les quartiers résidentiels, contrairement aux *garbadromes* haoussa installés au bord de la route en ville et dans les gares routières. Contrôlés par des professionnels de la restauration, le service minimum y est facturé à plus de 1 000 francs CFA, cinq fois plus cher qu'un *garba* de base. Ils offrent en plus du piment vert, des oignons et tomates découpés, du bouillon cube, de l'eau ou des sodas dans des espaces d'accueil de la clientèle nettement plus propres.

Garbadromes haoussa *versus* garbadromes ivoirisés

Les *garbadromes* ivoirisés utilisent le même mode de préparation que ceux des Haoussa : le thon salé est enrobé dans la farine avant d'être mis à frire dans l'huile de palme raffinée. L'huile est également surutilisée, comme c'est le cas dans la plupart des gargotes en Côte d'Ivoire.

La tentative d'*ivoirisation* de l'offre de *garba* par une hygiène améliorée transforme ce segment de restauration urbaine. Si certains jeunes y trouvent une opportunité d'auto-emploi, d'autres s'investissent dans cette activité, encouragés par la rhétorique politique de «nationalisation» de certaines activités économiques.

Pour le moment, la concurrence ne semble pas inquiéter les *garbatigui* haoussa : ils détiennent encore la recette mythifiée du meilleur *garba*, dont le «goût particulier» serait le résultat d'un ingrédient secret inconnu des *garbatigui* ivoirisés.

⏩ «Dis-moi où tu manges ton *garba*, je te dirai qui tu es»

Les espaces de consommation du *garba* sont devenus de fait des espaces de distinction sociale : selon le langage populaire il y aurait le «*garba* des uns» (les riches), le «*garba* des autres» (la classe moyenne) et celui des «etc.» (les démunis sociaux).

Plus l'on tend vers la consommation des « etc. », plus le *garba* reste le *garba* originel des Haoussa. Plus l'on grimpe l'échelle des catégories sociales, plus le « *garba* des uns » va s'écarter du « *garba* des etc. » ; même si le plat populaire incarné par le *garba* est une innovation des gens « en bas d'en bas » (c'est-à-dire des migrants haoussa ou des déclassés sociaux). En tant que nourriture de la marge, le *garba* a pris de la valeur dès qu'il est devenu une thématique de choix dans la musique zouglou et qu'il a été revendiqué socialement par l'élite en herbe que sont les étudiants et les élèves. Présenté comme « la bouffe » des périodes de soudure et de transition que constitue la vie estudiantine, il s'est transformé en une nourriture constitutive des pratiques alimentaires de la classe moyenne urbaine ivoirienne. Dans le langage populaire, les gens « en haut d'en haut » (les nantis) et les « milieux d'en haut » (la classe moyenne) se sont réappropriés à travers le *garba* l'aliment des gens « d'en bas d'en bas ». Dans ce jeu de réappropriation, ce n'est plus le Haoussa qui est le préparateur du *garba choco*. Néanmoins, le maintien de l'apparence du « *garba* des etc. » est essentiel pour conserver l'appellation de *garba*, même si la demande de la classe moyenne en matière d'hygiène oblige le *garbatigui* ivoirisé à marquer la différence en rajoutant le qualificatif *choco* au *garba*.

Ainsi, le rapport au *garba* est également un analyseur des inégalités de revenus. Autour de la chose mangée dans les restaurants populaires, les catégories sociales sont ségrégées dans les espaces de consommation.

Conclusion

Le *garba* est non seulement bon à manger mais il est également bon à penser, en raison de la charge sociologique et économique contenue dans l'acte de consommer ce produit historiquement à la marge qui devient pourtant central et constitutif de la culture alimentaire urbaine ivoirienne. Le modèle du *garba* a passé les frontières ivoiriennes et se retrouve dans les pays voisins, voire au-delà. Véritable symbole du triomphe du plaisir du mangeur sur les considérations diététiques et d'hygiène alimentaire, le *garba* continue de se positionner comme plat préféré au menu de la restauration populaire en Côte d'Ivoire. Malgré les critiques qui pointent du doigt les risques toxicologiques liés à sa consommation, les garbaphiles, issus de toutes les couches sociales, semblent de plus en plus nombreux. Ce qui avait commencé comme une réponse ponctuelle à une demande urbaine d'alimentation consistante est devenu au fil des années une référence alimentaire en Côte d'Ivoire. C'est également un signe d'urbanité pour la communauté de « paumeurs », des mangeurs qui entretiennent un rapport distancé à la diététique et à l'hygiène. Dans le développement de l'offre de *garba* (pour correspondre aux nouvelles exigences de classe des anciens étudiants devenus *chocos*), l'on a pu noter une diversification des acteurs et des sites de production, ainsi qu'une tentative de féminisation de l'activité, mais la préférence pour le label haoussa et les *garbadromes* haoussa demeure.

Le succès du *garba* et sa renommée au-delà de ses frontières nationales traduisent le succès de cette innovation alimentaire qui a ajouté « par le bas » un savoir-faire porté par des migrants haoussa à une culture culinaire locale (des peuples lagunaires), tout en conservant la structure de base du repas : l'*attiéké* et le poisson frit.

⏩ Références

Bahi P., Biaya T.K., 1996. Danse et espace idéologique de la marge. Le Zouglou et la transformation socio-politique des jeunes d'Abidjan. *Société africaines et diaspora*, 3 septembre : 105-120.

Bhattacharya A.B., Sajilata M.G., Tiwari S.R., Singhal R., 2008. Regeneration of thermally polymerized frying oils with adsorbents. *Food Chemistry*, 110 : 562-570.

Dobarganes C., Marquez-Ruiz G., 2015. Possible adverse effects of frying with vegetable oils. *British Journal of Nutrition*, 113(S) : 49-57.

Koffi A.L.J., Fokou G., Yao G.R, Bonfoh B., 2015. *Dynamique des habitudes alimentaires et gestion des risques socio-sanitaires liés à la consommation du garba dans le secteur informel urbain d'Abidjan*. Rapport biannuel 2014-2015, Centre suisse de recherches scientifiques en Côte d'Ivoire, 109 p.

Konaté Y., 2002. Génération Zouglou. *Cahiers d'études africaines*, 168(4) : 777-796.

⏩ Remerciements

L'ensemble des auteurs remercie les relecteurs du comité éditorial.

Chapitre 11

« La nourriture de la marmite ». Alimentation et socialisation de l'enfant dans deux villes camerounaises

Estelle Kouokam Magne

Résumé. Ce chapitre vise à montrer que l'alimentation de l'enfant de 0 à 1 an dans les villes de Yaoundé et de Douala au Cameroun est un enjeu d'humanisation et de socialisation. De juin 2013 à mars 2014, une recherche qualitative a été réalisée sur la base d'un échantillonnage de type non probabiliste par choix raisonné dans ces deux villes cosmopolites. Les ménages rencontrés ont été choisis à partir de critères socio-économiques, niveau de vie haut, moyen et modeste, ainsi que sur la base de leur diversité ethnique. Les pratiques d'alimentation visent à intégrer l'enfant à son groupe social. Un artefact symbolise cette socialisation de l'enfant : « la nourriture de la marmite ».

⏩ Introduction[1]

Selon le ministère de l'Habitat et du Développement urbain :

> « Le taux actuel de croissance annuelle des villes camerounaises est de 5 % en moyenne, avec 7 % pour Yaoundé et 6,4 % pour Douala. En 34 ans (1976-2010), l'effectif de la population urbaine a été multiplié par 4,6. À ce rythme, plus de 75 % de la population camerounaise vivra dans les villes dans un horizon de 25 à 30 ans. »[2]

Les études sur l'enfance et l'alimentation dans les villes d'Afrique subsaharienne mettent surtout en relation les déterminants environnementaux avec les déterminants sociaux et la façon dont cela influence la santé des enfants de 0 à 5 ans (Institut national de la statistique, 2011). Ces résultats répondent à des impératifs de santé publique permettant d'évaluer le rôle de l'État dans la prévention et la prise en charge des maladies infantiles, elles-mêmes souvent utilisées comme des indicateurs du niveau économique et social des ménages.

---

1. Cette recherche a été effectuée dans le cadre d'un contrat de collaboration entre l'Ucac, le Cirad et Danone Nutricia Research. La préoccupation principale de l'étude était de connaître les styles alimentaires chez les enfants de 0 à 3 ans dans les villes africaines.
2. Source : http://www.minhdu.gov.cm/index.php?option=com_content&view=article&id=846%3Apoint-de-presse-du (consulté le 20/06/2018).

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c11

Au-delà de ces recherches qui visent à rendre compte de situations qui relèvent de l'urgence sanitaire et politique, il est important de comprendre l'ordinaire de l'alimentation des jeunes citadins afin d'accéder aux rationalités au cœur des choix alimentaires des parents, qu'ils soient privilégiés ou pas. Cette recherche a été réalisée dans deux villes camerounaises : Yaoundé et Douala. La première est la capitale politique ; la deuxième est une ville portuaire et la capitale économique du pays. Les pratiques culturelles d'alimentation de jeunes enfants de 0 à 3 ans ont été étudiées en milieu urbain afin de montrer les tensions et les défis de la diversification alimentaire dans un contexte caractérisé par la pluralité des offres alimentaires. Cette tranche d'âge a été choisie parce qu'elle correspond à une période charnière de l'apprentissage du goût chez les enfants. Selon Benoit Schaal, la construction des empreintes sensorielles peut jouer un rôle important dans la prévention des troubles alimentaires et la « possibilité même de ces empreintes sensorielles précoces peut servir à révéler que les enfants sont objets d'influences adaptatives dans la période de construction de leurs systèmes de préférences et de choix les plus primordiaux » (Schaal *et al.*, 2008 : 227).

Une approche qui allie âge biologique et âge social permet de comprendre les enjeux de l'alimentation des jeunes citadins. La prise en compte de l'âge social permet de comprendre les arbitrages effectués par les mères dans l'initiation des enfants aux modèles alimentaires locaux, entendus ici comme un ensemble d'éléments « socio-techniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne […] des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain » (Poulain, 2002 : 25).

Ce chapitre a donc pour objectif principal de montrer comment les ménages urbains de Yaoundé et Douala combinent de multiples références traditionnelles et contemporaines au cours du processus de construction identitaire du jeune enfant de 0 à 1 an. Ce processus possède comme enjeu central l'humanisation et l'intégration de l'enfant à son groupe, ce qui est symbolisé par un artefact au cœur de la commensalité : « la nourriture de la marmite ».

⏩ Contexte et méthodologie

Au Cameroun, moins de 15 % des chefs de ménage exercent dans le secteur formel de l'économie et 37,5 % des ménages vivent en dessous du seuil de pauvreté. Il s'agit des ménages au sein desquels l'adulte dépense moins de 339 715 francs CFA par an, soit moins de 28 309,58 francs CFA[3] par mois pour vivre, selon l'Enquête camerounaise auprès des ménages de 2014 (Institut national de la statistique, 2014).

Dans ce contexte socio-économique, la nutrition et la santé des enfants de 0 à 5 ans sont un enjeu pour les politiques publiques de santé. Au niveau institutionnel, il existe des organisations chargées de la prise en charge des maladies de l'enfant. On peut citer, entre autres, le Programme national de promotion de l'allaitement maternel (Pnam), le Programme élargi de vaccination (PEV), la Prise en charge intégrée des maladies de l'enfant (PCIME), etc.

3. C'est-à-dire 43,22 euros par mois.

Malgré le fait que l'allaitement du nourrisson soit une pratique socialement valorisée, 33 % des enfants de 0 à 59 mois souffrent de malnutrition chronique au Cameroun. En outre, loin des recommandations de l'Organisation mondiale de la santé, seuls 20 % des nourrissons âgés de 0 à 6 mois sont exclusivement allaités au lait maternel (Institut national de la statistique, 2011).

Si « la ville peut être définie comme un point d'articulation entre des logiques locales et des dynamiques globales » (Stebé et Marchal, 2010), la socialisation alimentaire des jeunes citadins peut être médiatrice des valeurs et des constructions identitaires à l'œuvre dans cette articulation du local et du global. Nous partons donc de l'hypothèse selon laquelle l'alimentation des jeunes enfants dans les villes de Yaoundé et de Douala contribue à la construction de leur identité citadine. L'alimentation opère comme un médiateur de la relation entre l'enfant et son environnement social, ainsi que de son niveau d'intégration au groupe. Elle informe non seulement sur les âges sociaux de l'enfant mais aussi sur l'identité citadine de celui-ci.

Le choix de ces deux villes cosmopolites que sont Yaoundé et Douala permet de saisir les dynamiques actuelles de l'alimentation des jeunes enfants dans un contexte urbain caractérisé par la précarité économique des classes modestes[4]. Ces villes regroupent par ailleurs les différentes classes sociales de la société camerounaise.

Cette recherche a été réalisée sur la base d'un échantillonnage de type non probabiliste par choix raisonné de trois quartiers par ville. Cet échantillon regroupe trois niveaux de vie : haut, moyen et populaire. Les groupes ont été constitués en intégrant la diversité ethnique des deux villes.

À Douala et à Yaoundé, les ménages ont principalement été choisis en fonction de leur classe socio-économique. Le second critère était d'avoir au sein du ménage un enfant âgé de 0 à 1 an. Nous avons ajouté parmi les critères la possibilité d'avoir des ménages regroupant trois générations, parents, grands-parents et enfants, pour examiner l'impact de l'environnement social immédiat de la mère.

Dans chaque quartier, un échantillon de 15 à 20 ménages était prévu. Ainsi dans la ville de Yaoundé, 53 ménages ont été visités, tandis que 55 l'ont été dans la ville de Douala, pour un total de 108 ménages enquêtés. Cinq *focus groups* ont été réalisés dans les villes concernées ainsi que 107 observations directes. Pour compléter ce dispositif, nous avons aussi enquêté 10 internautes à travers une discussion sur les réseaux sociaux, et des entretiens ont été conduits auprès d'un effectif de 12 professionnels de santé et de 3 grands-mères.

Entre approche bioculturelle et approche sociale

Les travaux réalisés au Cameroun ont souvent cherché à mettre en évidence les savoirs nutritionnels des populations locales (de Garine, 1996). Dans le cadre de notre étude, nous avons tâché de mettre en évidence le lien entre la citadinité et les savoirs nutritionnels locaux.

4. Selon l'Enquête camerounaise auprès des ménages, « la sévérité de la pauvreté passe de 5,0 % en 2007 à 7,2 % en 2014 et traduit une aggravation des inégalités ou des écarts de consommation parmi les pauvres sur cette période » (Institut national de la statistique, 2014).

Ainsi il est nécessaire de bien distinguer l'âge biologique de l'âge social, car c'est à l'intersection de ces deux types d'âges que s'effectuent les arbitrages autour de l'alimentation de l'enfant. Les trajectoires alimentaires des enfants mettent en évidence cette distinction entre âge social et âge biologique. Cela s'exprime, par exemple, dans le rapport au corps de l'enfant : au corps peu mobile des premiers âges correspond une nourriture molle ou liquide, à laquelle succède une nourriture semi-solide ou solide avec l'acquisition de la marche.

À sa naissance, l'enfant est un être dans l'entre-deux car il n'a pas encore rompu avec le monde des divinités ou des génies[5]. Les pratiques répertoriées dans les pays d'Afrique centrale, notamment en république démocratique du Congo et au Cameroun (Erny, 1990; de Rosny, 2000), montrent que le principal enjeu est d'amener l'enfant à intégrer son groupe social, à manger comme les autres membres du groupe. Tout comportement alimentaire déviant laisse penser que l'enfant veut rester ou retourner dans le monde des génies. Éric de Rosny constate qu'à Douala, la capitale économique du Cameroun, l'un des indices qui permet de déceler un « enfant-ancêtre » est son refus de toute nourriture solide (de Rosny, 2000). L'intégration de l'enfant au groupe étant un enjeu de la santé du groupe social, ce dernier se mobilise pour comprendre et soigner cet enfant qui continue à se nourrir de lait et refuse la nourriture commune, ce qui est interprété comme un refus de faire partie du groupe. Ainsi l'alimentation, du fait de sa fonction de commensalité, révèle-t-elle les mécanismes d'appartenance au groupe. L'alimentation solide est donc à la fois rite de séparation du monde des génies et d'agrégation au groupe social au sens d'Arnold Van Gennep (1981).

Le corps objet et sujet de l'adaptation des plats

Les pratiques alimentaires s'adaptent au corps de l'enfant dans la mesure où les aliments qui lui sont proposés suivent le processus physiologique représenté comme un durcissement. L'enfant est d'abord nourri d'éléments liquides, qui renvoient à l'alimentation reçue pendant sa vie *in utero*. Cette alimentation met en évidence le fait que l'enfant est un être d'ici et d'ailleurs. Sa sortie de l'utérus de sa mère est en soi un rite de passage vers sa famille d'accueil. Toutefois il reste un être intermédiaire entre le monde des vivants et celui des ancêtres (Erny, 1990; de Rosny, 2000). Les trajectoires alimentaires de l'enfant informent sur son devenir au sein de sa famille : « L'enfant-acteur social agit et réagit à sa prise en charge et co-construit les situations. Dans cette perspective, il n'est plus l'objet d'un façonnement social, d'un modelage culturel sur lesquels il n'aurait aucune prise » (Danic *et al.*, 2017 : 6), dans la mesure où il lui est accordé une personnalité, des besoins et des attentes envers famille et inversement.

Nous proposons, dans la suite du texte, un séquençage de l'alimentation de l'enfant à partir du récit, par les mères, des rites de passage alimentaires de leurs enfants. Ces reconstitutions mettent en rapport l'âge biologique et l'âge social de l'enfant. Les différentes séquences exprimées par les mères ne renvoient souvent pas à un découpage strict dans le temps. L'enquête, cependant, permet de tracer à grands

5. Les génies sont des êtres surnaturels présents dans les éléments de la nature : eau, forêt, terre, etc.

traits une chronologie générale. Ainsi, la socialisation progressive de l'enfant par l'alimentation peut se segmenter en quatre grandes étapes et plusieurs sous-étapes. La première étape est celle qui va de 0 à 4 mois, où l'enfant est considéré comme un être frêle. La deuxième va de 4 à 6 mois, où l'on observe un épaississement de la consistance des repas. La troisième étape s'étend de 6 à 9 mois, où la famille introduit progressivement les plats partagés au sein du groupe. La dernière étape se situe entre 9 et 12 mois. Pendant cette dernière phase, « la nourriture de la marmite », symbole de la commensalité et de l'appartenance au groupe, devient peu à peu le principal plat de l'enfant, le lait et les farines industrielles occupant dès lors la place d'en-cas.

⏩ De la naissance à 4 mois : l'enfant frêle

Ce récit est aussi celui de l'accès progressif aux objets techniques de l'alimentation du groupe social. Les couverts employés pour les nouveau-nés et jeunes enfants sont des biberons et bols qui leur sont dédiés. Ils font l'objet d'un soin particulier. Cette séparation vient aussi du fait qu'à sa naissance le nouveau-né est considéré comme un « enfant refroidi »[6], c'est-à-dire frêle, fragile. Mélanger ses couverts et ceux du reste de la maisonnée pourrait présenter des risques hygiéniques pour le nouveau-né.

De 0 à quelques jours : du lait et l'eau

À ce stade, parmi les enquêtées, seules les mères n'étant pas en mesure d'allaiter pour des raisons de santé n'ont effectivement pas allaité. Bernadette, enseignante d'économie sociale et familiale, du quartier de Ndogpassi à Douala, déclare :

> « La dernière quand elle est née on lui a donné le glucosé pendant deux jours parce que j'étais dans le coma. Elle a reçu le glucosé pendant deux jours mais elle pleurait beaucoup. Deux jours après sa naissance, on lui a donné le lait X[7] qu'elle a pris jusqu'à l'âge de trois mois. » (enquête réalisée le 22 juin 2013, à Douala, lieu-dit Village)

Le lait maternel occupe une place importante pour les mères. Celles qui n'ont pas pu allaiter leur enfant à la naissance font part de leur inquiétude. C'est le cas de Bernadette :

> « Comme je ne lui ai pas donné le sein à sa naissance, j'avais vraiment peur que cela ait des conséquences sur sa santé… qu'elle ne grandisse pas bien et qu'elle soit malade tout le temps. Mais elle va très bien. » (enquête réalisée le 22 juin 2013, à Douala, lieu-dit Village)

Pour les mères, le lait maternel reste ainsi l'aliment le plus adapté des premiers mois. Le lait est considéré, comme le remarque Madina Querre :

> « […] comme un fluide à la base même de l'essence vitale de l'homme. Issu de la rencontre des fluides corporels de l'homme et de la femme au même titre que l'enfant, il constitue l'aliment qui permet à l'être humain de grandir, de constituer son être intérieur comme extérieur. » (Querre, 2003)

---

6. *Mou fui* en bayangam par exemple.
7. La marque commerciale a été anonymisée.

Le lait maternel est employé en même temps que l'eau minérale. Nos interlocutrices ne considèrent pas cette eau comme un additif. Elle fait au contraire partie intégrante de l'alimentation de l'enfant. Cet usage de l'eau dans l'alimentation du nouveau-né fait l'objet d'interprétations qui réfèrent aux croyances religieuses et aux pratiques hospitalières. Une mère constate : « Même l'enfant a soif » (entretien réalisé le 23 juin 2013 à Douala, lieu-dit Village). Ainsi le statut de « nouveau-né » n'enlève pas à ce dernier le besoin de boire de l'eau. Tous ses organes existent et vivent, en tant qu'être humain à part entière. Il peut donc avoir soif comme les adultes. Les conseils nutritionnels donnés à l'hôpital, qui en général recommandent de ne pas donner d'eau aux nourrissons jusqu'à leurs six mois, sont remis en cause par la plupart de nos enquêtées. Ces dernières pensent au contraire qu'il est dans l'intérêt sanitaire de l'enfant de boire de l'eau.

Cette pratique fait référence à des croyances qui relient l'enfant à l'eau, et qui subsistent même dans l'environnement urbain. Les études de Pierre Erny en république démocratique du Congo mettent en évidence la conception selon laquelle :

> « Le fœtus est très souvent mis en relation avec des animaux aquatiques, mollusques, serpents, poissons, parmi lesquels il faut surtout signaler le silure. Dire que l'enfant est "eau" équivaut à affirmer qu'il n'est pas encore une personne [*muntu*], qu'il n'a pas encore de signification sociale. » (Erny, 1990 : 137-138)

Chez les Bamiléké du Cameroun, Charles-Henry Pradelles de Latour Dejean constate que, dans l'imaginaire des Bangwa, « avant de naître, les enfants vivent sous forme de double dans l'eau des rivières qui est par excellence le lieu d'origine de la vie » (Pradelles de Latour Dejean, 1979 : 237).

L'eau est ici un aliment qui « va de soi ». En dehors de deux femmes qui pratiquent effectivement l'allaitement exclusif, l'eau, dans aucune des classes étudiées, n'est considérée comme un additif. Elle fait partie de ce qu'un être vivant doit ingérer.

De 0 à 2 mois : aliment consommé et corps à corps avec la mère

Il arrive que certains aliments soient ajoutés au lait maternel, l'enjeu ici étant la satiété de l'enfant telle que perçue par la mère. Les cris de l'enfant ou des pleurs incessants sont autant de signes qui inquiètent la mère et amène cette dernière à faire l'hypothèse que son lait ne suffit pas à satisfaire l'enfant.

À ce stade, il arrive que du lait industriel lui soit administré *via* un biberon. Dans les classes sociales plus modestes, quand les parents ne sont pas en mesure d'assurer une ration complète de lait, une bouillie très liquide à base de farine de maïs est mélangée avec du lait et donnée à l'enfant dans un biberon. Ce passage à la bouillie liquide est plus précoce chez les mères de jumeaux, du fait qu'elles ressentent doublement de l'épuisement. De plus, lorsqu'elles sont de classe sociale modeste, il leur est difficile d'acheter des boîtes de lait en carton[8]. Dans ce cas, les aliments de substitution au lait peuvent être introduits dès le deuxième mois.

La principale préoccupation de la mère est la satiété de l'enfant. Quand ce dernier n'est pas satisfait, il le fait remarquer par des pleurs ou des difficultés à s'endormir.

8. Une boîte de lait de 400 grammes coûte en moyenne 6 euros.

Il peut aussi devenir « léger » selon les mères qui le portent et le soupèsent de leurs mains. Le « peau à peau » entre les adultes du réseau proche de la parentèle est ainsi l'un des moyens qui permet à la mère de juger de la satiété de l'enfant.

Les mères émettent fréquemment des réserves sur la pratique de l'allaitement exclusif pendant six mois, avec deux arguments : d'une part celui de leur sensation d'épuisement (« ça fatigue ») et d'autre part l'insuffisance du seul lait maternel pour les besoins d'un enfant qui grandit et dont les os se solidifient.

De 2 à 4 mois : ce qui nourrit

L'introduction d'aliments adultes obéit à une conception qui veut que la bouillie et le lait ne soient pas considérés comme des aliments qui nourrissent. Ainsi, pour les mères et les grands-mères, la consommation de ces aliments liquides ne renvoie pas à l'acte de manger. Cette grand-mère de Village, quartier de Douala, déclare à ce propos : « Quand l'enfant commence à manger, il ne dérange plus » (entretien réalisé le 27 août 2013, à Douala, lieu-dit Village). Cette pratique de diversification précoce n'est pas encouragée par les normes de santé publique qui préconisent un allaitement maternel exclusif entre 0 et 6 mois. Les céréales comme le maïs ainsi que des tubercules comme la pomme de terre peuvent être réduits en bouillie liquide et mélangés au lait industriel dans un biberon.

⏩ À partir de 4 mois : épaississement des plats et sevrage différencié

Le sevrage

En milieu urbain, selon le secteur d'activité économique de la mère, on observe une variation des modes d'alimentation. Quand la mère est employée dans le secteur formel, l'enfant n'est plus allaité à la fin des congés de maternité. En effet, en raison des contraintes organisationnelles des entreprises privées et publiques, elles ne peuvent amener leurs enfants sur leur lieu de travail dans la mesure où il n'existe pas de crèche d'entreprise. Ainsi la mobilité des mères liée à leur activité salariale n'est pas accompagnée de facilités pour la mobilité mère-enfant.

Malgré le fait que l'on puisse aujourd'hui extraire le lait maternel et le conserver dans un biberon pour que l'enfant puisse le prendre même en l'absence de la mère, les enfants sont alimentés au lait industriel. Elles n'osent pas déléguer aux aides domestiques la tâche de nourrir leurs enfants au lait maternel préalablement extrait. Elles craignent que les aides domestiques ne respectent pas les normes d'hygiène. De plus, les mères que nous avons rencontrées ne sont pas convaincues du discours selon lequel le lait maternel puisse se conserver en dehors du sein.

Dans les milieux modestes, l'enfant continue d'être allaité par sa mère et, quand elle exerce dans le secteur informel, elle peut se rendre dans son commerce avec l'enfant. Cette flexibilité de l'espace de travail lui permet de continuer à donner le sein à son enfant.

La transition alimentaire

L'âge de 4 mois sonne le début de la transition alimentaire dans toutes les classes sociales : épaississement du lait avec les farines alimentaires disponibles tant dans les cuisines domestiques que dans les commerces.

Ainsi on assiste à un recalibrage du biberon par les mères qui s'apparente à du braconnage culturel (de Certeau, 1990), pour qu'il puisse s'adapter aux nouveaux plats qui vont être introduits dans la nutrition de l'enfant. Le trou de la tétine du biberon peut être augmenté par la mère.

Au niveau des recettes, on passe d'une forme de préparation simple constituée de trois ingrédients, eau, lait, maïs ; à une forme plus complexe avec plus de trois ingrédients où on peut voir s'ajouter le soja et les arachides.

Les aliments semi-liquides et solides sont introduits au regard du développement psychomoteur de l'enfant. À partir de 4 mois l'enfant commence à s'asseoir et il tient déjà bien sa tête. Le recours aux aliments solides réfère aussi à ce corps de l'enfant qui se durcit tous les jours. L'apport en aliment solide vise à contribuer à une solidification des os de l'enfant.

De plus, l'enfant regarde les adultes manger, porter la cuillère à leur bouche et l'attention qu'il porte à ce mouvement est interprétée comme une envie de goûter aux repas des adultes. Cette mère déclare :

> « Quand tu manges, l'enfant te regarde, tu ramènes la cuillère à la bouche tu vois qu'il suit le mouvement. Il faut lui donner. Il faut communiquer avec l'enfant. » (entretien réalisé en juin 2013, à Douala, lieu-dit Village)

À cet âge, l'enfant est considéré comme appartenant à l'entre-deux, mi-humain, mi-génie. Sa colère peut être dommageable pour les adultes. C'est la raison pour laquelle, bien qu'il n'ait pas encore usage de la parole pour demander, ou de la force pour amener les adultes à partager les repas avec lui, il peut jouer des tours aux adultes[9]. Une mère de Village confie : « Tu ne sais pas quel genre d'enfant tu portes. Ma fille me suivait du regard » (entretien réalisé en juin 2013, à Douala, lieu-dit Village). Au-delà de l'imaginaire relatif au statut de l'enfant, « la nourriture offerte est une preuve de son amour. Refuser la nourriture, c'est refuser l'amour » (Hubert, 2006).

De 6 à 9 mois : entre culture alimentaire globale et plat identitaire

À partir de 6 mois les enfants sont sevrés. À cet âge apparaissent les premières dents qui sont un signe d'humanisation de celui-ci comme le remarque Pierre Erny :

> « Pour beaucoup de peuples la dentition est un signe que l'enfant devient vraiment une personne humaine, alors qu'auparavant il n'était encore qu'"eau". » (Erny, 1990 : 147)

9. Une observation récente réalisée à Yaoundé en 2015 montre comment un adulte en visite dans une maison où vit un enfant de 5 mois décide quand même de lui faire goûter un peu de la boisson gazeuse sucrée qu'il consommait, en se justifiant en ces termes : « On sait jamais avec les enfants. J'ai déjà entendu beaucoup des anecdotes avec les enfants. Comme je dois reprendre la route de Douala tout de suite ».

Les tétées sont progressivement remplacées par des repas et des purées plus solides. Ici l'on assiste à un bricolage des mères qui s'approprient les messages véhiculés sur les repas contribuant à la bonne santé de l'enfant, tant dans les médias, les centres de santé qu'au sein de leurs réseaux de connaissances. Le lait industriel est associé aux purées, notamment la purée de pommes de terre. La bouillie proposée à l'enfant est plus complexe.

Les ingrédients de la bouillie enrichie sont le maïs, les arachides, les pâtes de blé dur. À ces ingrédients seront ajoutés la poudre de poisson et des biscuits. Cette recette est partagée par toutes les classes socio-économiques de Yaoundé et de Douala. La composition de ce plat renvoie aussi à ce qui est valorisé dans la société comme repas : lourd et chaud, ce type de repas « rend l'enfant fort ».

En outre, les mères de classe modeste font fondre les biscuits, vendus 25 francs CFA[10] le paquet de quatre biscuits, dans de l'eau tiède. La pâte obtenue est donnée à l'enfant. Selon une mère, « c'est bien lourd, quand l'enfant mange cela il ne te dérange pas ». L'ajout des biscuits renvoie à la saveur « biscuit » généralement proposée par les grandes firmes industrielles.

Si l'on peut constater une appropriation des messages de publicité au service d'une idée de la bonne santé des enfants, la bouillie enrichie est aussi promue dans les centres de protection maternelle et infantile pour soigner les enfants souffrant de malnutrition protéino-énergétique.

La cuisine pour le bébé est le lieu du bricolage et du « tour de main » (de Certeau *et al.*, 1994). Cette culture populaire entrelace des représentations traditionnelles du plat identitaire qui nourrit l'individu, des préparations promues dans les centres de santé et des produits alimentaires manufacturés. Ces derniers sont promus avec des images mettant en évidence des ingrédients qui rassurent les mères sur les qualités nutritionnelles : le lait, un enfant potelé, souriant, au teint luisant, etc.

L'enfant possède toujours ses couverts mais utilise aussi de plus en plus régulièrement ceux du reste de la famille. À partir de 6 mois, les femmes en charge de l'enfant souhaitent que ce dernier s'habitue déjà à ce qu'il mangera plus tard. L'aliment en tant qu'élément représentatif de l'identité ethnique du groupe est présenté à l'enfant. Cette mère déclare : « Il faut commencer à l'habituer à la nourriture » (entretien réalisé en juillet 2013). L'alimentation est donc au cœur d'un enracinement culturel et identitaire de l'enfant. Elle confère le statut d'humain à cet être qui dans l'acceptation du repas montre « sa volonté et […] son aptitude à quitter la catégorie du mou et de l'informe » (Erny, 1990 : 147). L'alimentation devient aussi un rite d'initiation au patrimoine alimentaire du groupe, entendu ici comme ce qui « fait spécificité » à une région, un terroir (Bessière, 2012). La socialisation de l'enfant au patrimoine alimentaire du groupe renouvelle ce construit social, qui fait l'objet d'une réappropriation au fil des générations et du contexte urbain.

La notion de « patrimoine » ne doit en aucun cas laisser penser à une vision passéiste et anhistorique de l'alimentation. Celle-ci est dynamique et s'inscrit dans les pratiques culturelles de consommation au sein desquelles on peut repérer l'inventivité des populations dans un contexte de précarité des conditions d'existence.

10. Moins de 10 centimes d'euros.

À titre d'exemple, les mères bamilékés des classes modestes et moyennes déclarent donner la « banane malaxée » qu'elles présentent comme aliment identitaire. Le *macabo* (*Xanthosoma sagittifolium*) râpé et tourné dans de l'huile puis cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananier est un autre plat appartenant au patrimoine alimentaire auquel l'enfant est initié chez les Bamiléké. Cette préparation est accompagnée d'une sauce d'arachide. Cette sauce est aussi servie avec d'autres féculents : pâte de maïs, riz, pommes de terre, patates douces, qui sont présentés à l'enfant accompagnés de sauces à base de feuilles, d'arachides, de tomates, de gombos, etc.

Dans la région du Littoral par exemple, les femmes Bakoko mettent en avant dès cet âge la consommation du *macabo* pilé avec de l'huile de palme ou cuit dans de l'huile rouge. Cette interlocutrice déclare : « Je lui donne la nourriture des Bakoko ! ». On peut constater que ces aliments sont aussi ceux disponibles et accessibles dans l'environnement immédiat de l'enfant et de ses parents.

À Yaoundé, dans les classes modestes et moyennes, les parents originaires du Septentrion (régions du Grand Nord), emploient la pâte de maïs et la boule de mil avec un accompagnement similaire au *macabo* : sauces à base de feuilles, d'arachides, de tomates, de gombos, etc.

Autour de la solidification du corps de l'enfant se jouent aussi les représentations culturelles sur le repas qui rend fort. Selon nos interlocuteurs, la nourriture locale rendrait les enfants forts tandis que celle des Blancs — comprise ici comme l'ensemble des farines industrielles — les rendrait mous, gros et fragiles. Les discours mettent en relation le corps de l'enfant et la rudesse de l'environnement et des conditions de vie auxquels il risque d'être confronté. Il faut donc que l'enfant soit robuste pour y être adapté. Les parents préparent ainsi métaphoriquement leurs enfants à la dureté de la vie.

⏩ À partir de 1 an : la marmite familiale

Le repas principal de l'enfant est le repas familial. Le petit déjeuner est constitué du lait industriel pour le premier âge dans lequel est trempé du pain ou des biscuits. Pour les enfants qui refusent cette préparation, les mères associent les farines industrielles.

Dans les catégories moyennes et modestes, les enfants prennent la bouillie semi-liquide comme goûter, généralement constituée de préparations faites maison : farine de maïs, farine de soja, pâte d'arachides, pâtes à base de farine de blé dur, etc. À cet âge les couverts employés pour l'enfant ne font plus l'objet d'attention particulière en général.

Le repas de midi est chaud et solide et est exactement celui que les autres membres de la famille consomment. La viande peut être émiettée avant d'être donnée à l'enfant. Ainsi, à l'âge de 1 an, l'enfant est un « humain », membre à part entière du réseau de parenté. Il peut participer au repas de la famille. Le plat considéré comme nourrissant et fortifiant est celui que les adultes consomment.

⏩ Conclusion : la marmite comme signe d'agrégation de l'enfant au groupe

Ce travail sur l'alimentation du jeune enfant dans les deux capitales camerounaises montre que l'alimentation des jeunes citadins est dans l'entre-deux : l'ouverture des familles aux nouvelles formes de socialité alimentaire promues par les médias, et l'importance de l'aliment comme patrimoine reçu des anciens.

Autour des pratiques diversifiées de l'alimentation des jeunes enfants se joue l'intégration au corps social. C'est la raison pour laquelle l'alimentation n'a pas seulement une fonction biologique mais remplit aussi une fonction sociale qui est celle de la commensalité et de l'intégration de l'enfant à son groupe. En effet, parce que l'enfant mange comme les autres, parce qu'il partage les mêmes plats que les autres, il est considéré comme un être humanisé, c'est-à-dire ayant quitté le monde intermédiaire « mi-humain mi-génie » pour intégrer celui des humains, et un être socialisé. Le plat partagé avec les autres membres de la famille est cuisiné dans la marmite. C'est de ce récipient commun qu'est retirée la nourriture que vont partager les membres de la famille. Ainsi, la marmite assimile l'enfant au groupe, en même temps que l'aliment qu'elle contient est assimilé par lui.

⏩ Références

Bessière J. (dir.), 2012. *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*. Versailles, Quæ, 155 p.

Certeau M. (de), 1990. *L'invention du quotidien 1. Arts de faire*. Paris, Gallimard, 416 p.

Certeau M. (de), Giard L., Mayol P., 1994. *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*. Paris, Gallimard, 448 p.

Garine I. (de), 1996. Savoir nutritionnel chez les Massa du Cameroun. *In : Médicaments et aliments : approche ethnopharmacologique*. Schroeder E., Balansard G., Cabalion C., Fleurentin J., Mazars G. (dir.), Paris, Orstom : 63-68.

Institut national de la statistique, 2011. *Enquête démographique et de santé et à indicateurs multiples*. https://dhsprogram.com/pubs/pdf/fr260/fr260.pdf (consulté le 08/05/2019).

Institut national de la statistique du Cameroun, 2014. *Enquête camerounaise auprès des ménages (ECAM 4) : Rapports des études thématiques*. http://www.statistics-cameroon.org/news.php?id=393 (consulté le 29/11/2019).

Erny P., 1990. *L'enfant dans la pensée traditionnelle de l'Afrique noire*. Paris, L'Harmattan, 306 p.

Hubert A., 2006. *Nourritures du corps, nourritures de l'âme. Émotions, représentations, exploitations*. http://www.lemangeurocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/_ANNIE_HUBERT_Nourriture_et__motions_0106.pdf (consulté le 08/11/2017).

Poulain J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, PUF, 286 p.

Pradelles de Latour Dejean C.H., 1979. La symbolique des rites de la naissance chez les Bangwa au Cameroun. *Enfance*, 3-4 : 237-240.

Querre M., 2003. Quand le lait devient enjeu social : le cas de la société peule dans le Séno (Burkina Faso). *Anthropology of food [online]*, 2, September 2003, http://aof.revues.org/324 (connection on 07/11/2017).

Rosny E. (de), 2000. Le cas de l'enfant qui voulait rester ancêtre. *In : L'enfant ancêtre*. Nathan T. (dir.), Paris, La pensée sauvage : 115-134.

Schaal B., Delaunay - El Allam M., Soussignan R., 2008. Emprises maternelles sur les goûts et les dégoûts de l'enfant : mécanismes et paradoxes. *Enfance*, 3(60) : 219-230.

Stébé J.-M., Marchal H., 2010. *La sociologie urbaine*. Paris, PUF, 127 p.

Van Gennep A., 1981. *Les rites de passage*. Paris, Stock, 320 p.

Remerciements

Cette recherche a été effectuée dans le cadre d'un contrat de collaboration entre l'Ucac, le Cirad et Danone Nutricia Research, qui visait à connaître les styles alimentaires chez les enfants de 0 à 3 ans dans les villes africaines. L'auteure tient à remercier mesdames Ghisleine Ouokouomi Djouonang et Anne Laurence Hye Ndindjock, étudiantes en master développement et management des projets en Afrique, qui ont contribué à la collecte des données ethnographiques dans les villes de Douala et de Yaoundé. Ce chapitre a aussi bénéficié des critiques et commentaires de pédiatres et de nutritionnistes réunis lors des ateliers de restitution à Abidjan (juillet 2013) et à Yaoundé (mars 2014).

Chapitre 12

Traditions culinaires modernes de la précarité. Insécurité alimentaire et pratiques quotidiennes au sein de ménages pauvres à Mexico

Ayari G. Pasquier Merino

Résumé. Cette recherche s'intéresse à la situation alimentaire de ménages pauvres dans la ville de Mexico et plus particulièrement aux stratégies avec lesquelles les femmes font face à une précarité économique croissante pour résoudre l'alimentation de leurs familles. L'enquête rend compte des techniques culinaires utilisées par un groupe de femmes pour incorporer des ingrédients industriels dans des plats de consommation quotidienne pour que ceux-ci répondre aux attentes de la famille en matière de saveur, d'apparence et de textures associées à la cuisine « traditionnelle ». Ce chapitre montre comment ces techniques tendent à modifier petit à petit le répertoire des plats du quotidien à Mexico, phénomène décrit comme un processus de construction de « traditions alimentaires modernes de la précarité ».

⏩ Introduction

Le Mexique a connu un processus d'urbanisation accéléré au cours des dernières décennies qui correspond aux tendances observées dans le reste du monde. Selon le dernier recensement, 77 % de la population du pays vit dans des localités de plus de 2 500 habitants, 62 % dans des villes de plus de 15 000 habitants et 47 % dans des villes de plus de 100 000 habitants[1]. Comme dans beaucoup d'autres pays du Sud global, l'urbanisation au Mexique a eu lieu sans une planification suffisante (Pírez, 2013), imposant de grands défis de gestion et de multiples difficultés quotidiennes pour les habitants des villes. Les migrants ruraux s'incorporent souvent au marché du travail urbain dans des emplois précaires et informels. En conséquence, au moins un quart de la population urbaine du pays fait face à des pénuries alimentaires dues aux difficultés d'accès aux aliments. On estime à 68 % les personnes en situation de pauvreté alimentaire au niveau national (Coneval, 2014).

1. Source : Inegi (Instituto Nacional de Estadistica y Geografia), Encuesta intercensal, 2015. Voir : https://www.inegi.org.mx/programas/intercensal/2015/ (consulté le 30/11/2019).

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/c12

Cette recherche porte sur les jeux entre changements et permanence qui font partie de l'expérience alimentaire quotidienne dans un contexte urbain au Sud global dont les taux d'inégalités sociales sont croissants. Dans ce contexte, nous cherchons à comprendre les implications de la globalisation du système alimentaire sur les pratiques alimentaires des populations en situation de pauvreté. Plus généralement, nous souhaitons porter un regard sur les conditions d'insécurité alimentaire dans les villes, un enjeu qui a pris une importance croissante après la crise économique mondiale de 2008. À cette fin, cette recherche analyse les pratiques alimentaires d'un groupe de femmes vivant à Mexico, identifié par un programme alimentaire[2] comme faisant partie des ménages en pénurie alimentaire. Les stratégies que ces femmes utilisent pour pallier les problèmes d'approvisionnement et de préparation des aliments servent à identifier les tensions entre les limites économiques croissantes, les attentes familiales sur le goût et la qualité des aliments, les prescriptions alimentaires issues des programmes sociaux et du secteur médical, et les contraintes de la vie quotidienne saturée par de multiples obligations de travail et familiales.

Cette recherche a été développée à partir d'une enquête ethnographique élaborée au cours de la période 2016-2017 et basée principalement sur l'observation quotidienne dans deux centres sociaux destinés aux bénéficiaires du programme Sin Hambre[3], un programme géré par le gouvernement fédéral jusqu'en 2018, où des groupes de femmes bénéficiaires se réunissent pour recevoir des dotations en nature, régler des questions administratives et assister à des formations sur des problèmes liés à l'alimentation et à la santé familiale. De manière complémentaire, nous avons mené cinquante entretiens et nous avons accompagné dix femmes sur les lieux où elles achètent leurs aliments ainsi que chez elles au moment de la préparation des repas. Nous avons également analysé un ensemble de recettes écrites par les bénéficiaires du programme dans le cadre d'un exercice de réflexion sur leur régime alimentaire à la demande des personnes responsables du programme.

⏩ Précarisation et alimentation à Mexico : caractérisation du contexte d'étude

La problématique alimentaire contemporaine du Mexique est marquée par les décisions politiques mises en œuvre depuis les années 1980, qui ont favorisé l'agriculture d'exportation et démantelé les chaînes de distribution traditionnelles, privilégiant l'approvisionnement en aliments de base provenant du marché international[4],

2. Le programme Sin Hambre, c'est-à-dire « sans faim », est un programme gouvernemental lancé dans le cadre de la « Croisade nationale contre la faim » : la principale initiative du gouvernement en matière de sécurité alimentaire pour la période 2012-2018 lancée après que plusieurs indicateurs aient révélé une augmentation significative de la pauvreté alimentaire dans le pays.

3. Ce programme effectue des transferts en nature aux familles identifiées comme vulnérables au moyen d'une enquête. Les détenteurs du programme Sans Faim sont pour la plupart des femmes, et chacune reçoit une carte approvisionnée de 1 276 MXN bimestriel, c'est-à-dire environ 60 euros.

4. Au cours de la période 2009-2011, la contribution des importations aux disponibilités intérieures était de : 89 % pour le riz, 80 % pour le maïs jaune, 51 % pour le blé, 40 % pour la viande de porc, 35 % pour la viande de bœuf, 18 % pour la viande de volaille, 14 % pour les haricots, 13 % pour le lait, 10 % pour le sucre et 4 % pour le maïs blanc ; aliments qui contribuent dans leur ensemble à 75 % de l'approvisionnement en « énergie alimentaire » (l'énergie provenant de l'ingestion d'aliments) par habitant au Mexique (Sagarpa/FAO, 2013).

et promouvant la déréglementation du secteur commercial et l'investissement direct étranger. La dépendance de l'approvisionnement alimentaire au marché international, dans un contexte économique inflationniste, a provoqué une hausse constante des prix à la consommation et une forte perte du pouvoir d'achat[5]. Le tableau 12.1 montre l'augmentation de la valeur de certains aliments constituant le panier alimentaire de base depuis 1992, particulièrement après la signature de l'accord de libre-échange Nafta en 1994, et notamment accentuée pour le bœuf, les légumes, les tubercules et les fruits, mais qui a également affecté d'autres aliments de base comme le maïs et le blé. Les conséquences quotidiennes de ces tendances constituent le contexte dans lequel se déroule la présente enquête.

Tableau 12.1 : Indice des prix courants des aliments en 2015-2017 (1992-1994 = 100)

Produits amylacés		**Produits animaux**		**Autres produits**	
Maïs	1441	Viande de bœuf et veau	737	Huiles	774
Blé	1043	Viande de porc	633	Fruits	670
Riz	656	Viandes transformées	636	Sucre et miel	923
Autres céréales	639	Viande de poulet	561	Nourriture préparée pour la consommation à la maison	630
Tubercules et légumes	850	Poissons frais	766	Eau en bouteille	717
Légumineuses	753	Produits laitiers	741	Boissons non alcoolisées Jus et boissons gazeuses	735
		Œufs	793	Nourriture et boissons consommées à l'extérieur de la maison	629

Le tableau indique l'indice des prix courants des aliments pour la moyenne triennale 2015-2017 à comparer à l'indice base 100 calculé pour la moyenne triennale 1992-1994.

La ville de Mexico est la capitale, le centre politique et économique du pays et fait partie des plus grandes agglomérations urbaines du monde, avec environ 7850 km^2 et 21 millions d'habitants. Mexico reste favorisée par rapport au reste du pays. Néanmoins, selon les données officielles de 2014, 723300 personnes (8,2 % de la population) souffrent de pauvreté alimentaire et 2037104 personnes (23,1 % de la population) signalent l'impression d'avoir un accès insuffisant à la nourriture pour des raisons économiques[6].

5. Au cours des dix dernières années, la valeur mensuelle par habitant du panier alimentaire national urbain estimé a connu une augmentation annuelle moyenne de 5 %, supérieure à l'augmentation annuelle du salaire minimum et dépassant d'au moins un point l'inflation.
6. Ceci selon l'indicateur d'insécurité alimentaire construit à partir du module de questions sur la perception du manque d'accès à la nourriture pour des raisons économiques de l'Enquête nationale sur les revenus et les dépenses des ménages (Enigh, pour son sigle en espagnol).

⏩ Pratiques quotidiennes d'approvisionnement et de préparation des aliments d'un groupe de femmes en conditions de pauvreté à Mexico

La distribution de produits alimentaires à Mexico est composée d'un large éventail d'établissements qui comprennent : les hypermarchés et supermarchés, les marchés couverts, les épiceries, les marchés de rue, les supérettes et les petites épiceries. Notre recherche montre que, bien que les femmes soient de plus en plus intégrées au marché du travail, elles sont en général encore responsables des tâches ménagères et de l'éducation des enfants ; et elles sont censées fournir à leurs familles des aliments savoureux, variés et nutritifs, et doivent pour cela trouver les moyens de le faire malgré les contraintes économiques et de temps.

Les femmes interrogées privilégient l'achat hebdomadaire au marché de leur quartier et ont recours en complément à de petits achats quotidiens dans des épiceries près de chez elles. Cependant, ces stratégies varient en fonction de la disponibilité des revenus et du temps dont elles disposent, comme le montre le témoignage suivant :

> « Le dimanche, j'achète mes légumes au marché. Ils y vendent généralement moins cher. Quand je peux, j'achète tous mes légumes au marché, comme ça je n'ai plus besoin d'aller à l'épicerie du coin. Sur le marché c'est vraiment moins cher, je peux acheter un kilo de tomates, un kilo d'oignons, et ça rentre dans mon budget, alors que, chez l'épicière, pour quelques tomates et des oignons, j'ai déjà tout dépensé. [...] En plus, dans le marché, on y trouve plus de variétés, des quelites [herbes comestibles], du pourpier et je peux ainsi varier pour ne pas servir toujours la même chose. [...] Mais, pour aller au marché il faut avoir du temps, et aussi de l'argent parce que si vous y allez pour y acheter deux ou trois bricoles, ça n'en vaut pas la peine, ça n'amortit même pas le coût du transport. » (Susana, centre de service des bénéficiaires (CAB) San Francisco, Mexico, 30 mars 2017)

Dans les familles avec moins de ressources et où le revenu est irrégulier, les femmes gèrent leur approvisionnement au jour le jour, ou même par de petits achats tout au long de la journée, dans des commerces de proximité, ce qui augmente considérablement le prix des produits, en particulier les produits frais.

La grande majorité des ménages rencontrés ne peut pas réduire les dépenses liées au loyer, ni au transport. Ainsi, face à l'augmentation du prix des aliments, les familles pauvres privilégient la consommation d'aliments bon marché provenant du secteur industriel — au détriment de la qualité des aliments —, dont les prix ont moins augmenté que ceux des produits frais.

En ce qui concerne la sélection des ingrédients composant les repas quotidiens, cette recherche fait apparaître que les légumineuses, divers fruits et légumes, et les viandes sont remplacés par des boîtes de conserve et autres aliments transformés industriellement, moins coûteux mais souvent aussi moins nutritifs. Cette tendance a été documentée par l'Enquête nationale sur la santé et la nutrition (Ensanut, 2012)[7] et l'Enquête nationale sur les revenus et les dépenses des ménages (Enigh, 2014), qui

7. Ensanut 2012, Instituto Nacional de Salud Pública.

mentionnent aussi une augmentation de la consommation d'aliments transformés et de boissons sucrées. Dans ce cadre, il est important de souligner la diminution de la consommation de maïs, qui a perdu sa place centrale dans les repas pour ne devenir qu'un complément (Bertran Vilà, 2016). En outre, les *tortillas* (galettes de maïs) industrialisées, consommées dans les villes, n'ont pas subi de nixtamalisation, un processus qui consiste à cuire le maïs avec l'eau et la chaux vive après que le grain ait été moulu, utilisé au Mexique depuis l'ère préhispanique. Ce processus confère une valeur nutritionnelle élevée au maïs, il apporte environ 30 fois plus de calcium et permet une plus grande absorption du fer[8]. Il est à souligner également une baisse de la consommation de haricots noirs (Sagarpa/FAO, 2013). Le couple *tortilla-haricot* était en effet la base du menu quotidien et une combinaison clé en termes de nutrition pour les populations mésoaméricaines.

Chez les femmes interrogées, l'apport en glucides est fourni par la consommation de *tortillas* (industrielles), de pain, de riz et de pâtes, qui se substituent souvent aux légumes dans la préparation des soupes. Les entretiens révèlent une constante diminution de la consommation d'aliments frais, en particulier fruits, légumes et viandes en raison de leur prix élevé. Dans les foyers les plus défavorisés, les légumes (tomates, piments et oignons) sont uniquement consommés dans les sauces, et il arrive même qu'ils soient substitués par des préparations en conserve, moins chères et plus vite préparées. La consommation de fruits est également faible. Les mères réservent souvent les fruits pour les enfants, surtout quand ceux-ci ont été repérés comme ayant des besoins nutritionnels particuliers par les services médicaux. La consommation de ces aliments répondant à des besoins spécifiques est souvent faite à l'extérieur de la maison « afin qu'ils ne puissent pas faire envie aux autres ». Les principales sources de protéines animales viennent des œufs, du poulet et, dans une moindre mesure, de la viande de porc. On rencontre également une consommation fréquente de charcuteries industrielles, de thon et de sardines en conserve. Le lait est, quant à lui, essentiellement destiné aux enfants et aux femmes enceintes.

L'enquête montre ainsi la façon dont ces femmes intègrent de nouveaux ingrédients dans la préparation des plats de tous les jours, considérés comme traditionnels par les femmes et leurs familles. L'analyse des informations collectées montre que, pour faire face aux restrictions économiques quotidiennes, les femmes chargées de la préparation des aliments adaptent leurs plats de différentes manières. Nous avons pu mettre en lumière trois types de stratégies : 1) diminuer la consommation des produits les plus chers, 2) les remplacer par des produits « similaires » moins chers, 3) ajouter des glucides pour rendre les plats plus copieux. Ces stratégies sont souvent appliquées en même temps dans un seul et même plat.

Le bœuf est l'ingrédient le plus souvent retiré des préparations quotidiennes. Il est généralement remplacé par du porc ou par du poulet. En cas de pénurie pécuniaire, on achète seulement de petites quantités des morceaux les moins chers — bouts de viande, abats, pattes de poulets et gésiers — « pour donner un peu de goût ».

> « Eh bien, je ne vais pas vous dire que nous ne mangeons pas de poulet, mais j'achète au marché que des bouts de viande de poulet, des abats, gésiers et pattes, c'est ce

8. Pour une description plus détaillée du processus chimique de nixtamalisation, consulter : Paredes López *et al*. (2009).

qu'il y a de moins cher. Et ça c'est quand on peut se le permettre, ça donne du goût au bouillon. » (Modesta, CAB San Pedro Martir, Mexico, 28 octobre 2016)

Cette stratégie est également utilisée pour que les préparatifs ressemblent (visuellement) un peu plus à ce que la famille s'attendrait à voir dans son assiette, comme l'illustre le commentaire d'une des femmes interviewées.

« La tomate est devenue chère, elle est montée à 40 pesos le kilo (2 euros) alors, je me dis, achetons deux tomates pour au moins donner de la couleur à la soupe. Il faut avoir de l'imagination. » (Monserrat, CAB Chimalhuacan, Mexico, 25 janvier 2017)

Dans les interviews, l'une des substitutions à la viande la plus fréquente est le soja. Le soja a été introduit au Mexique dans les années 1930, mais il n'était pas couramment utilisé dans les secteurs populaires jusqu'à ce qu'il soit introduit dans les colis alimentaires[9] que le gouvernement offre aux familles les plus pauvres, il y a environ deux décennies. Cette stratégie a été renforcée par une campagne de diffusion de recettes, visant à améliorer son acceptation dans les habitudes de consommation, notamment *via* son inclusion dans les colis d'aide alimentaire. Un extrait d'entretien montre quelques-unes des stratégies souvent utilisées pour inclure le soja dans les préparations quotidiennes, illustrant une situation documentée tout au long de l'enquête. L'inclusion du soja dans le régime alimentaire est considérée comme pratique par beaucoup des femmes interrogées, qui soulignent son prix modique et son apport élevé en protéines. Ceci est un message constamment répété dans les entretiens quand les travailleurs sociaux leur donnent les colis d'aide alimentaire.

« Le soja n'a pas de goût, mais en le cuisinant ça change tout. Parce que si je leur en donne comme ça à manger ils n'en voudront pas. Si je dis à mon mari "je vais préparer un ragoût de soja", il m'envoie balader, parce qu'il n'y est pas habitué. Mais si je lui sers des boulettes de viande de soja avec un petit morceau de chorizo ou ses 20 pesos de viande hachée, il ne s'en rend même pas compte et je n'ai pas trop dépensé. Mais pour ça il faut s'organiser, faire à manger avant que les enfants ne rentrent de l'école, parce que si tu arrives juste à temps pour préparer le déjeuner on ne fait rien de bon. C'est souvent du temps qui nous manque parce qu'en cherchant bien on arrive toujours à préparer des repas corrects pour pas cher. C'est le temps qui nous manque. » (Miriam, La Magdalena Contreras, Mexico, 23 mars 2017)

Les charcuteries industrielles, de qualité très basse et avec une teneur élevée en graisse, en sodium et en divers agents de conservation chimiques, constituent un autre ingrédient fréquemment utilisé pour remplacer la viande. Ci-dessous un témoignage montre que les femmes sont conscientes des carences nutritionnelles de ces ingrédients, mais aussi qu'elles les considèrent comme une ressource utilisable en cas de besoin et adaptée pour se rapprocher du goût de la famille.

« Peut-être que je ne peux pas leur donner leurs steaks, mais en achetant pour 10 pesos de saucisse et les servir avec du riz [...]. Je sais que la saucisse ce n'est pas très nutritif, j'essaie de ne pas leur en donner souvent mais en semaine ça me rend bien service et ils aiment bien ça cuisiné à la mexicaine ou avec des petites pommes de terre. » (Rosa, CAB San Pedro Martir, Mexico, 17 août 2017)

9. Ceux-ci sont généralement composés de produits non périssables tels que l'huile, les haricots noirs, le riz, le lait en poudre, le café soluble, le thon, les pâtes, etc.

Il convient également de noter la place croissante que les conserves ont acquise dans le régime alimentaire quotidien des familles, en particulier le thon et la sauce préparée, qui se substituent souvent aux légumes. Comme le montre aussi le témoignage suivant, dans tous les cas, ces ingrédients passent par un processus de modification pour pouvoir être incorporés aux préparations considérées comme « traditionnelles » et les rapprocher des attentes des familles en matière de goût.

> « Je ne peux pas leur donner des choses chères, mais on sait comment les remplacer. Puisque je ne peux pas acheter du poisson pour faire mon *ceviche*, eh bien il y a les boîtes de thon en miettes. En les cuisinant bien c'est bon, on y ajoute des oignons, de la coriandre fraîche… Il faut juste se donner la peine. » (Rosalinda, La Magdalena Contreras, Mexico, 26 avril 2017)

Enfin, il est fréquent d'ajouter du riz, des farines ou des biscuits moulus et d'utiliser la friture pour la cuisson des aliments, pour faire en sorte que les plats préparés satisfassent la faim.

> « Ce que je fais depuis longtemps, et ça marche, je mets deux boîtes de thon, on en trouve d'économiques, beaucoup d'avoine, et un ou deux œufs, et avec ça tu fais des beignets, tu les fais en sauce, tu les fais frire d'abord, pour que ça rende plus et que ça prenne du goût et après j'y rajoute de l'eau […]. Comme ça tu leur donnes du poisson en sauce mais avec l'avoine et les deux boîtes de thon c'est suffisant. » (Miriam, La Magdalena Contreras, Mexico, 23 mars 2017)

Le tableau 12.2 intègre quelques exemples d'aliments consommés tout au long de la journée par les familles, montrant l'intégration des aliments transformés industriellement dans l'alimentation quotidienne et leur faible qualité nutritionnelle.

Tableau 12.2 : Exemples de repas quotidiens consommés au long de la journée (élaboration basée sur les informations recueillies pendant le travail sur le terrain)

Matin	Riz et œufs frits, *tortillas* frites à la sauce tomate en conserve ; sandwich de jambon, de thon ou d'œuf avec des haricots noirs ; œufs brouillés avec saucisse et nopals ; saucisses « à la mexicaine » (avec tomates et oignons hachés) et pommes de terre ; céréales en boîte avec du lait.
Après-midi	Peau de porc frite en sauce verte en conserve avec pourpier ; bouillon cube de poulet avec pattes et gésiers, légumes, riz ; viande de porc en sauce verte en conserve avec haricots noirs ; œufs brouillés en sauce tomate en conserve ; miettes de thon en conserve ; boulettes de viande de soja avec haricots ; sardines en conserve « à la mexicaine » avec du riz ; salade de légumes en conserve et mayonnaise ; « tripes » de soja.
Soir	Sandwich d'œuf ou de fromage de tête et haricots ; œufs brouillés avec jambon ou saucisses ; lait avec viennoiseries sucrées ou biscuits industriels.

Parmi les obstacles à la préparation de la nourriture, on remarque aussi souvent le manque de temps. À cet égard, les changements dans le processus d'alimentation des familles s'accentuent quand les femmes en charge des achats et de la préparation des aliments sont intégrées au marché du travail[10]. Leurs effets sont encore plus prononcés quand on observe des conditions de ségrégation spatiale et des difficultés d'accès aux transports publics.

10. À Mexico, 40,8 % de la population économiquement active est féminine, ce qui correspond à 43,8 % des femmes de plus de 12 ans. Mais ces chiffres ne prennent pas en compte les activités économiques informelles, qui sont les plus communes dans le cas d'étude.

⏩ Précarité, vie quotidienne et nouvelles traditions alimentaires à Mexico

Cette étude rend compte des difficultés d'approvisionnement en aliments frais et d'accès à ceux-ci dans des quartiers pauvres de Mexico, où la consommation de produits industriels est devenue une stratégie bon marché pour assurer l'alimentation familiale quotidienne. Ce phénomène répond à diverses causes concomitantes qui encadrent les décisions quotidiennes des acteurs. Certaines d'entre elles font partie des tendances globales, comme la mondialisation du marché alimentaire et l'augmentation de l'offre d'aliments industrialisés, devenus disponibles partout et presque tout le temps. D'autres ont plus spécifiquement à voir avec la précarisation économique du pays, l'augmentation continue du prix des aliments frais et la faiblesse des chaînes de leur distribution, particulièrement dans certains quartiers populaires. Enfin, l'intégration des femmes sur le marché du travail dans des conditions précaires, le manque de services publics et la marginalisation des classes populaires sont autant d'éléments qui expliquent les difficultés d'accès aux aliments frais.

Mais cela n'implique en aucune manière que ces personnes souffrent passivement de leur condition, ni que leur cuisine soit réduite aux besoins non satisfaits ou aux absences, comme pourrait le suggérer la caractérisation de Bourdieu (1979) du « goût de nécessité ». Cette recherche montre que, même dans des contextes où la grande majorité des citadins a peu d'espoir d'échapper à la précarité, comme dans les quartiers pauvres des grandes villes d'Amérique latine, la cuisine est un espace créatif où l'alimentation « traditionnelle » est chaque jour renégociée et, avec elle, les formes et représentations que peut avoir une « alimentation adéquate ». Les choix alimentaires des populations les plus pauvres ne sont pas seulement le reflet de contraintes économiques mais dépendent de stratégies qui ne peuvent pas seulement se définir en termes de manque (Régnier et Masullo, 2009). Ils dépendent aussi « d'attitudes, d'habitudes, de rapport aux pratiques, de "stratégies", de choix — bref de "goûts" » (Grignon et Passeron, 1989 : 47).

Cette recherche montre ainsi que certains produits alimentaires industriels sont peu à peu devenus des ingrédients communs dans la préparation des plats quotidiens considérés comme « traditionnels » — gardant la structure culinaire mexicaine (dont les plats en sauce sont la base), l'apparence et le goût. Ces ingrédients remplacent des aliments difficiles d'accès mais ils doivent être transformés à partir d'une série d'opérations culinaires qui cherchent à « les domestiquer » (Bertran Vilà, 2017) pour qu'ils puissent être reconnus comme faisant partie de la saveur, de l'apparence et de la texture des plats de tous les jours auxquels les familles sont habituées. À cela s'ajoute un caractère de partage social et de gratification associée à certains de ces aliments. Ceux-ci sont en effet identifiés comme des aliments savoureux et comme de petits plaisirs qui « valent la peine d'être partagés en famille » pour compenser les efforts quotidiens et le manque de possibilités de satisfaire d'autres envies, montrant que l'alimentation devient parfois un espace de liberté face au cumul de contraintes économiques et sociales.

Il en résulte un processus que nous caractérisons comme « une construction de traditions culinaires modernes de la précarité ». Cette idée cherche à mettre en

évidence le caractère vivant de la tradition et le caractère créatif de la préparation culinaire quotidienne dans des contextes populaires. Bien loin d'être une réaction mécanique à la nécessité (Bourdieu, 1979), la préparation de plats devient un espace d'ajustements entre goûts et conditions d'existence. Dans ce processus, les capacités et l'action des femmes occupent une place prépondérante pour élargir l'éventail des possibilités alimentaires à partir de la mise en œuvre de stratégies d'approvisionnement et de pratiques culinaires.

Dans le même temps, cette étude montre que, même si le système contemporain d'approvisionnement et de distribution des aliments a conduit à une disponibilité plus variée et plus stable et donc à une homogénéisation apparente de l'offre, il existe des différences substantielles dans le prix et la qualité des produits. L'inclusion de produits industriels bon marché est une stratégie pratique et abordable pour constituer le régime quotidien des familles pauvres. Mais beaucoup d'entre elles utilisent dans ce contexte des aliments riches en graisses, en sodium, en sucres et autres additifs dont la consommation quotidienne a des conséquences négatives sur la santé. Les maladies provoquées peuvent être alors considérées comme des manifestations alimentaires des mécanismes d'inégalités sociales intrinsèques au système alimentaire mondial[11].

Références

Bertran Vilà M., 2016. *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la Ciudad de México*. Editorial UOC, Universidad Auntónoma Metropolitana, Xocimilco, 242 p.

Bourdieu P., 1979. *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris, Minuit, 670 p.

Coneval, 2014. Medición de la pobreza en México y en las entidades federativas 2012. *Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social*, 30 : 120.

Drewnowski A., Darmon N., 2005. The economics of obesity: dietary energy density and energy cost. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 82(1) : 265-273.

Drewnowsky A., Specter S.E., 2004. Poverty and obesity: The role of energy density and energy costs. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 79 : 6-16.

Fischler C., 1990. *L'Homnivore*. Paris, Éditions Odile Jacob, 414 p.

Grignon C., Passeron J.-C., 1989. *Le savant et le populaire. Misérabilisme et populisme en sociologie et en littérature*. Paris, Gallimard/Le Seuil, 260 p.

Paredes López O., Guevara Lara F., Bello Pérez L.A., 2009. La Nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Revista de cultura científica*, 92 : 60-70.

Pírez P., 2013. Urbanization and Urban Services Policy in Latin America. *Andamios*, 10(22) : 377-378.

Poulain J.-P., Tibère L., 2008. Alimentation et précarité. Considérer la pluralité des situations. *Anthropology of food*, 6 : 895-97.

Régnier F., Masullo A., 2009. Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale. *Revue française de sociologie*, 50(4) : 747-773.

Rivera Dommarco J.Á., 2013. *Obesidad en México: recomendaciones para una política de Estado.* Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial, Instituto de Salud Pública, 536 p.

Sagarpa/FAO, 2013. *Diagnóstico del sector rural y pesquero : identificacion de la problemática del sector agropecuario y pesquero de Mexico 2012*. Mexico City, Sagarpa/FAO, 86 p.

11. Une revue plus détaillée sur le sujet peut être trouvée dans : Rivera (2013), Drewnowsky et Darmon (2005), Drewnosky et Specter (2004). Cela a également fait l'objet de recherches dans les pays développés, voir Fischler (1990) ainsi que Poulain et Tibère (2008).

⏩ Remerciements

L'auteure remercie le programme de bourses postdoctorales de l'Unam pour le soutien apporté à cette recherche de septembre 2015 à août 2017, ainsi que les responsables du programme Prospera et leurs bénéficiaires qui ont consacré leur temps à des entretiens. Elle remercie Miriam Bertran et tous les membres du séminaire permanent de l'Observatoire de l'alimentation à Mexico pour leurs commentaires tout au long du processus de recherche, ainsi que les évaluateurs anonymes et l'équipe du symposium et de l'ouvrage *Manger en Ville* pour leurs contributions pour améliorer ce chapitre.

Conclusion : quels enseignements pour étudier les transformations de l'alimentation urbaine ?

Audrey Soula, Chelsie Yount-André,
Olivier Lepiller, Nicolas Bricas

Les auteurs des chapitres de ce livre, presque tous originaires d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie, et y travaillant, ont conduit le lecteur sur ces trois continents. Quels enseignements peut-on maintenant tirer des regards portés par ces chercheurs et chercheuses des Suds sur l'alimentation urbaine dans des continents dont la diversité, au demeurant, aura été richement illustrée par les différents chapitres ? Il nous semble que trois grandes lectures se dégagent des objets étudiés et des perspectives proposées. Ces trois lectures conduisent à questionner le regard habituellement porté, le plus souvent depuis le Nord, sur l'alimentation dans les villes des Suds.

Une première lecture correspond à la question que nous formulions en introduction : comment les mangeurs, habitants des villes de pays des Suds, font-ils face à la multitude d'injonctions normatives qu'ils rencontrent dans leurs vies quotidiennes ? Plusieurs éléments de réponse sont apportés par les chapitres de la première section de l'ouvrage.

Une « gastro-anomie » (Fischler, 1979) et une « cacophonie alimentaire » (Fischler, 1990) ont depuis longtemps été théorisées dans les pays occidentaux. On peut y voir une multiplication de normes contradictoires — diététiques, gastronomiques, hédoniques, marchandes, environnementales, politiques, morales, etc. — conduisant à un affaiblissement des légitimités qui encadrent habituellement les actes alimentaires (Poulain, 2002). Les anxiétés ou inquiétudes résultant de cet affaiblissement ont été et continuent d'être étudiées, de même que les conséquences de cette situation dans l'ordre de la morale et du sens (Coveney, 2006).

Les chapitres de la première partie de cet ouvrage, et l'encadré d'Élisa Lomet montrant que la définition des « produits locaux » par les opérateurs de développement au Togo ne fait pas sens auprès des mangeurs, pointent d'autres conséquences de la multiplication des injonctions contradictoires. Cette multiplication est magnifiquement illustrée par le chapitre de Liliana Martínez-Lomelí, qui donne à voir les contradictions flagrantes entre la valorisation du « traditionnel » ou de l'« authentique » et les discours nutritionnels à Mexico City. Si ces contradictions peuvent, à

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/cc

l'évidence, engendrer de la culpabilité, elles conduisent aussi à des arrangements pratico-normatifs qui visent, telles les « tactiques » étudiées par Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol (1980), à gérer les tiraillements de la vie quotidienne. Les femmes marocaines étudiées par Hayat Zirari et algériennes étudiées par Mohamed Mebtoul et ses collègues témoignent du poids des jugements sur leurs pratiques alimentaires et culinaires, dont elles tâchent d'assouplir le cadre normatif. Ces jugements, qui semblent être surtout le fait des hommes, des mères et des belles-mères, sont source de culpabilité. Mais ces femmes citadines du Maroc et d'Algérie, appelées ou poussées à une existence hors de leur foyer et devant toujours faire face à une même charge mentale très importante (ce sur quoi insiste M. Mebtoul), déploient par ailleurs des tactiques pour tenter de contourner cette accumulation de contraintes ; par exemple en modifiant l'organisation temporelle des repas au cours de la journée (comme dans le cas marocain étudié par H. Zirari). En Inde, où l'alimentation domestique reste une référence très forte et où tout ce qui est cuisiné hors du foyer est *a priori* suspect, la jeune génération établit des relations de confiance avec les marques et les vendeurs et vendeuses de rue par la fidélisation, comme le montre Shagufa Kapadia. Finalement, cette partie de l'ouvrage suggère que la multiplication des injonctions normatives et les tensions qui en résultent peuvent produire aussi bien de la culpabilité et de l'inquiétude que des contournements, l'ouverture de nouveaux espaces pratiques, des tentatives de mise en cohérence, mais aussi des rejets ou des révoltes. On s'aperçoit ainsi que, face au foisonnement des injonctions normatives, les mangeurs possèdent des marges de manœuvre qui, en s'inscrivant dans les pratiques les plus ordinaires, sont facteurs de changement social.

La seconde lecture qui se dégage de l'ouvrage est liée à la question des « paysages alimentaires » urbains (Morgan et Sonino, 2008). Ce concept, notamment forgé par les géographes, permet de mettre à distance la vision dichotomique opposant, d'un côté, des consommateurs qui seraient dotés de savoirs, de pouvoir d'achat et d'habitudes culturelles à, de l'autre, une offre diversifiée.

Dans la lignée de ces approches, la question posée dans la seconde partie de l'ouvrage peut se résumer de la façon suivante : comment les pratiques des mangeurs urbains interagissent-elles avec les dimensions spatiales et temporelles de l'alimentation en ville, dont l'offre, qui peut prendre des formes très variées, n'est qu'une composante ? Alors que les études sur la mondialisation insistaient sur la détermination des pratiques alimentaires des consommateurs par les grandes entreprises globales (Ritzer (2004) et la « Macdonaldisation » ; Wrigley (2000) et la « WalMartisation » ; Popkin, 2014), les chapitres de cette partie donnent à voir le caractère interactif de la relation entre mangeurs et sources d'alimentation. Ils insistent aussi sur le rôle très important de l'informalité marchande, hors des planifications urbanistiques et des stratégies des grands acteurs économiques, dans l'évolution des paysages alimentaires des villes des Suds.

Plusieurs auteurs de l'ouvrage s'intéressent plus particulièrement à l'alimentation de rue : à la fois réponse à la paupérisation de l'espace, du temps et des capacités économiques, témoins d'une précarisation du travail ; mais aussi support de nouvelles formes de vie sociale et culturelle. Au Congo, Yolande Berton-Ofouémé montre comment la restauration de rue instaure un environnement qui permet

de manger malgré des situations de grande précarité tout en gardant sa dignité. À Jakarta, Laura Arciniegas montre l'invention de nouveaux espaces de commensalité, plus larges que les foyers familiaux, où se jouent solidarités et interactions sociales mais aussi échanges marchands, permettant des libertés individuelles sous un certain contrôle social. Au-delà de l'informalité, les *warung makan* de Jakarta témoignent aussi de la variabilité socioculturelle des frontières entre les espaces publics et privés ou domestiques, à supposer qu'elles puissent être formulées dans ces termes. L'alimentation de rue est aussi un espace d'apprentissage des alimentations des autres, un support de patrimonialisation de certaines recettes ou certains aliments, jusqu'à leur valorisation touristique. Le paysage alimentaire n'est donc pas que matériel ou physique. Il est aussi social et symbolique comme le montre Anindita Dasgupta et ses collègues étudiant les espaces multiethniques de Kuala Lumpur. Jingjing Ma, à propos des pratiques de consommation des boissons dans les villes chinoises, montre la pluralité des situations de consommation : combinaison d'espace physique, de moment dans la journée ou la semaine, et de groupe social (la famille le matin, les collègues au bureau le midi, les amis à d'autres moments, etc.). Autant de situations qui définissent des répertoires, des possibles, et génèrent des routines spécifiques de pratiques. Les paysages alimentaires façonnent les pratiques. Et les pratiques façonnent elles aussi les paysages comme l'a très bien montré par ailleurs Carolyn Steel (2013). Ce co-façonnage est particulièrement visible dès lors que l'on s'intéresse à la place de l'alimentation dans les déplacements des mangeurs urbains : la restauration de rue au Congo est au cœur des passages et transitions entre différents espaces de la vie urbaine ; à Jakarta, le *warung makan* tient en partie des sociabilités alimentaires villageoises qui s'inscrivent dans des cercles familiaux et d'affinités très larges, tout en offrant la souplesse d'usage qui va de pair avec les déplacements souvent individualisés de la vie urbaine ; en Malaisie, les espaces de restauration qui permettent la convivialité interethnique sont comparables à des *hubs* interculturels, le temps et l'espace d'un repas partagé avant de retourner chez soi ou au travail ; en Chine, les transports urbains apparaissent comme des espaces de plus grande souplesse normative favorisant l'adoption de nouvelles pratiques de consommation par les jeunes générations (les boissons sucrées). En ce sens, ces chapitres contribuent à traiter l'alimentation en tenant compte de sa dimension spatialisée : elle apparaît alors comme une manière de se relier à son environnement socioculturel, d'interagir avec lui, et pas seulement comme une activité consistant à mobiliser des ressources pour satisfaire des besoins.

La troisième lecture s'intéresse à la cuisine — au sens de la pratique culinaire comme activité indissociablement technique et symbolique et des systèmes de catégories qui l'accompagnent — et à ses facteurs d'évolution : quels sont les moteurs de transformation de la cuisine en ville ?

Une abondante littérature traite depuis plusieurs années de l'émergence d'une « classe moyenne » dans les villes des Suds (Kharas, 2010, 2017 ; Ncube et Lufumpa, 2014). L'émergence d'une catégorie de population aux revenus suffisamment confortables pour pouvoir participer à la société de consommation est indéniable dans de nombreux pays des Suds. Il demeure que cette catégorie, dont les contours et la pertinence ont conduit à des discussions particulièrement stimulantes, notamment dans le cas de l'Afrique (Kroeker *et al.*, 2018), renvoie surtout au marché potentiel pour des entreprises confrontées à la saturation de la consommation dans les pays

les plus industrialisés. Cette nouvelle frange de population est souvent désignée comme l'actrice majeure, côté demande, des transformations de l'alimentation, des pratiques culinaires et de ses marchés.

Cette focalisation sur la classe moyenne ne rend pas justice à la réalité sociologique de nombreuses villes des Suds, où une majorité de la population vit dans des conditions précaires, voire se paupérise (Damon, 2014). Or, les chapitres de la dernière partie appellent à ne pas oublier que les transformations culinaires proviennent aussi des catégories de population les plus pauvres, qui font face à des enjeux de maintien de leur dignité. Si émerge une alimentation de classe moyenne, se valorisent aussi des aliments à très faible coût, «populaires» comme le montrent bien Ayari G. Pasquier Merino à Mexico, Yolande Berton-Ofouémé à Brazzaville (partie 2) ou Raphaëlle Héron à Ouagadougou. Ces chapitres montrent comment des plats et des recettes prennent sens même avec peu.

Ils montrent aussi que l'appartenance à la ville et l'identité citadine peuvent se construire sur ces bases de peu de choses. Au travers de cas emblématiques d'inventions de mets ou de plats typiquement urbains comme le *garba* d'Abidjan décrit par N'da Amenan Gisèle Sédia et ses collègues, le *bâbenda* de Ouagadougou étudié par Raphaëlle Héron, ou l'apprentissage de la diversification alimentaire pour socialiser l'enfant dans les villes camerounaises tel que le présente Estelle Kouokam Magne, l'alimentation est étudiée comme processus, non pas de destruction comme le terme consommation (de *consumere*) le laisse entendre, mais bien de construction : construction d'interactions sociales, de valeurs, de cultures. Quand les villes sont souvent vues comme des espaces de perdition des valeurs et savoirs traditionnels que portaient les campagnes, de destruction des liens sociaux du fait de l'individualisation, de disparition des cultures du fait de l'influence de la mondialisation uniformisante, nous voyons ici au contraire des villes créatrices et innovantes à travers l'alimentation, jusque dans les milieux les plus précaires.

Cet ouvrage, consacré à l'alimentation dans les villes d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie, aurait pu aborder la question de la dépendance de ces villes vis-à-vis des importations et des crises des prix qu'elles ont connues depuis une dizaine d'années, provoquant les tensions politiques que l'on connaît. Il aurait pu montrer que l'arrivée des supermarchés et des multinationales pour conquérir le nouveau marché fleurissant des classes moyennes fait courir un risque d'occidentalisation des modes de vie et de l'alimentation dont ces entreprises sont le véhicule. Il aurait pu insister sur la réduction de la diversité des matières premières agricoles du fait de l'industrialisation, sur la perte des cuisines traditionnelles et des cultures culinaires. Il aurait pu se centrer sur la croissance, largement démontrée, de l'obésité, des maladies cardio-vasculaires, de certains cancers; ou encore sur la précarité alimentaire dans les *favelas*, bidonvilles, *slums* et autres quartiers pauvres où s'entassent des millions de migrants ayant fui les zones rurales, faute de revenus suffisants et de conditions de vie décentes. Il aurait pu déplorer les conditions sanitaires problématiques dans lesquelles exercent ces hommes et ces femmes, artisans, restaurateurs et vendeurs de rue, et les risques qu'ils font courir aux consommateurs.

Or, les chapitres de ce livre ne reprennent pas les questions qui ont dominé la littérature sur l'alimentation dans les villes des pays dits «en développement». Ils ne livrent pas les mêmes conclusions inquiétantes sur ces villes majoritairement

pauvres, dominées, concentrant à vitesse accélérée tous les maux de la civilisation industrielle et de la société de consommation, à l'heure où s'accumulent les cris d'alarme sur l'effondrement d'un monde.

Au contraire, cet ouvrage échappe en grande partie à ces lectures catastrophistes ou dénonciatrices. Est-ce parce qu'il est le fait de chercheuses et de chercheurs nés dans ces villes des Suds ? Vous aurez évidemment compris que c'est notre intuition. Non que les auteurs contestent ces interprétations ou ignorent ces risques. La plupart d'entre eux sont d'ailleurs des acteurs du changement, sensibles à l'utilité de leurs travaux pour améliorer des situations sociales, nutritionnelles, économiques ou environnementales. Mais leur ton est différent de ce que d'aucuns auraient pu attendre. Toutes et tous ont pris le parti de montrer, par l'alimentation, comment s'exercent les tensions, comment sont vécues les difficultés, mais aussi comment se construisent les vies, les relations, les valeurs, dans les villes des Suds. Car malgré la concentration des problèmes, les citadins de ces villes vivent, échangent, inventent, construisent.

Ce faisant, les auteurs des chapitres de cet ouvrage contribuent à reconsidérer certaines idées reçues sur l'alimentation, en rapport avec la pauvreté, la santé, la responsabilité individuelle des mangeurs ou les facteurs de transformation des pratiques et paysages alimentaires. Les éléments empiriques et les interprétations produits dans cet ouvrage auront ainsi contribué, nous l'espérons, à nourrir le projet, formulé par Jean et John Comaroff (2012) et mis en œuvre avant eux par certains chercheurs et chercheuses venant des Suds, d'élaborer des théories sociologiques et anthropologiques venant des Suds. Cette contribution est particulièrement bienvenue dans un contexte où les études sur l'alimentation viennent encore très majoritairement de l'Europe et de l'Amérique du Nord. Cet ouvrage regroupe des regards forgés dans les Suds et pointés vers les Suds, et mis en discussion avec des chercheurs de divers horizons réunis à Paris et notamment les éditeurs de cet ouvrage. La valeur de leurs enseignements nous conduit à espérer qu'à l'avenir ils puissent se tourner plus aisément vers les Nords, notamment dans le cadre d'une coopération plus équilibrée au travers de laquelle peuvent s'exercer ces détours du regard proposés par Georges Balandier (1985, 2006).

⏩ Références

Balandier G., 1985. *Le détour : pouvoir et modernité*. Paris, Fayard, 270 p.

Balandier G., 2006. Voir ailleurs, pouvoir ici. *Raisons politiques*, 22(2) : 15-22.

Certeau M. (de), Giard L., Mayol P., 1980. *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*. Paris, Union générale d'éditions, 416 p.

Comaroff J., Comaroff J., 2012. Theory from the South: A Rejoinder. *Theorizing the Contemporary. Fieldsights*, February 25, https://culanth.org/fieldsights/theory-from-the-south-a-rejoinder (consulté le 11/11/2019).

Coveney J., 2006. *Food, Morals and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating*. London, Routledge, 208 p.

Damon J., 2014. Chiffres, approches et paradoxes de la pauvreté urbaine. *Questions de communication*, 25 : 143-160.

Fischler C., 1979. Gastro-nomie et gastro-anomie, *Communications*, 31(1) : 189-210.

Fischler C., 1990. *L'homnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob, 414 p.

Kharas H., 2010. The Emerging Middle Class in Developing Countries. *Documents de travail du Centre de développement de l'OCDE*, n° 285, Paris, Éditions OCDE, https://doi.org/10.1787/5kmmp8lncrns-en (consulté le 11/11/2019).

Kharas H., 2017. *The Unprecedented Expansion of the Global Middle Class: An Update*. Washington, Brookings, http://hdl.handle.net/11540/7251 (consulté le 11/11/2019).

Kroeker L., O'Kane D., Scharrer T., 2018. *Middle Classes in Africa. Changing Lives and Conceptual Challenges*. Cham, Palgrave Macmillan published by Springer Nature, 376 p.

Morgan K., Sonnino R., 2010. The Urban Foodscape: World Cities and the New Food Equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2) : 209-224.

Ncube M., Lufumpa C.L. (Eds.), 2014. *The Emerging Middle Class in Africa*. London, Routledge, 240 p.

Popkin B.M., 2014. Nutrition, Agriculture and the Global Food System in Low and Middle Income Countries. *Food policy*, 47 : 91-96.

Poulain J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, PUF, 286 p.

Ritzer G., 2004. *The McDonaldization of Society: Revised New Century Edition*. Thousand Oaks, Pine Forge Press, 328 p.

Steel C., 2013. *Hungry city: How food shapes our lives*. London, Random House, 400 p. (traduit en français en 2016 : *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies*. Paris, Éditions Rue de l'Échiquier, 448 p.).

Wrigley N., 2000. Four Myths in Search of Foundation: The Restructuring of US Food Retailing and its Implications for Commercial Cultures. *In : Commercial Cultures: Economies, Practices, Spaces.* Jackson P., Lowe M., Miller D., Mort F. (Eds.), Oxford, Berg : 221-44.

Liste des auteurs

Francis AKINDÈS
Université Alassane Ouattara,
département d'anthropologie et de sociologie,
Bouaké, Côte d'Ivoire
fakindes@uao.edu.ci

Laura ARCINIEGAS
Certop UMR 5044 CNRS,
université de Toulouse, France,
Cirad, UMR Moisa, Montpellier, France
arciniegas.l.a@gmail.com

Hamdia BELGHACHEM
Université Oran 2, unité de recherche
en sciences sociales et santé, Oran, Algérie
mebtoul@netcourrier.com

Yolande BERTON-OFOUÉMÉ
Université Marien Ngouabi, Brazzaville,
république du Congo
yolandeofouemeberton@gmail.com

Malika BOUCHENAK
Université Oran 1 Ahmed Ben Bella,
laboratoire de nutrition clinique
et métabolique, faculté des sciences
de la nature, Oran, Algérie
bouchenak.malika@lncm-univoran.com

Imad BOUREGHDA
Association algérienne pour la promotion
de la nutrition de l'enfant et de la mère
(AAPNEM), Alger, Algérie
imad.boureghda@gmail.com

Karim BOUZIANE NEDJADI
CHU d'Oran, service de pédiatrie C,
faculté de médecine d'Oran, Algérie
n_nedjadi@hotmail.com

Nicolas BRICAS
Université de Montpellier, Cirad,
UMR Moisa, France et chaire Unesco
Alimentations du monde
nicolas.bricas@cirad.fr

Nabil CHAOUI
Pédiatre libéral, Alger, Algérie
nabilchaoui01@hotmail.com

Anindita DASGUPTA
Head-School of Liberal Arts and Sciences,
Taylor's University, Lakeside Campus
Selangor Darul Ehsan, Malaysia
anindita.dasgupta@taylors.edu.my

Jean-Pierre HASSOUN
Institut de recherche interdisciplinaire
sur les enjeux sociaux (Iris-EHESS)
jp.hassoun@gmail.com

Raphaëlle HÉRON
Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne,
UMR développement et sociétés (Devsoc)
et Onyx Développement (Groupe Nutriset)
raphaelleheron@gmail.com

Shagufa KAPADIA
The Maharaja Sayajirao University of Baroda,
Vadodara, Department of Human Development
and Family Studies, Gujarat, India
shagufa@gmail.com

Amoin Georgette KONAN
Université Félix Houphouët-Boigny,
UFR Biosciences, Cocody Abidjan,
Côte d'Ivoire et Centre suisse de recherches
scientifiques en Côte d'Ivoire
georgette.konan@csrs.ci

Estelle KOUOKAM MAGNE
Université catholique d'Afrique centrale,
institut catholique de Yaoundé, Cameroun
esthelka@yahoo.com

Olivier LEPILLER
Université de Montpellier, Cirad,
UMR Moisa, France
olivier.lepiller@cirad.fr

Élisa LOMET
Consultante indépendante en socio-anthropologie de l'alimentation,
Toulouse, France
elisa.lomet@gmail.com

Jingjing MA
Sociologue consultante,
Meide Health technology Co,
Ltd de Guangzhou, Chine
jingjingma@outlook.fr

Liliana MARTÍNEZ-LOMELÍ
Centre Edgar Morin - EHESS,
Funalid (Fundación para la Alimentación y el Desarrollo)
liliana_lomeli@yahoo.com.mx

Mohamed MEBTOUL
Université Oran 2, unité de recherche en sciences sociales et santé, Algérie
mebtoul@netcourrier.com

Ayari G. PASQUIER MERINO
Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad, SDI-UNAM (Universidad Nacional Autónoma de México), México
ayari.pasquier@unam.mx

Logendra S. PONNIAH
Taylor's University, Head of School,
School of Education, Faculty of Social Sciences and Leisure Management,
Selangor, Malaysia
LogendraStanley.Ponniah@taylors.edu.my

Ouassila SALEMI
Université de Mostaganem, unité de recherche en sciences sociales et santé, Algérie
ouassila.salemi@gmail.com

N'da Amenan Gisèle SÉDIA
Université Alassane, chaire Unesco de Bioéthique, Bouaké, Côte d'Ivoire
giselesedia@uao.edu.ci

Sivapalan SELVADURAI
Universiti Kebangsaan, Centre for Research in Development, Social and Environment,
Faculty of Social Sciences and Humanities,
Selangor, Malaysia
sivap02@gmail.com

Audrey SOULA
Université de Montpellier, Cirad,
UMR Moisa, France
audrey.soula@cirad.fr

Chelsie YOUNT-ANDRÉ
Université de Montpellier, Cirad,
UMR Moisa, France
chelsie.yount@cirad.fr

Hayat ZIRARI
Université Hassan II, faculté des lettres et sciences humaines Ben Msik,
Casablanca, Maroc
hzirari@gmail.com

Édition : Marie-Christine Polge
Mise en page : Hélène Bonnet Studio 9
Imprimeur : IsiPrint
Dépôt legal : xxxx

Cet ouvrage expose les changements des habitudes alimentaires dans des villes d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie. À travers l'étude des pratiques et des représentations alimentaires de citadins, il montre l'insuffisance d'une analyse de ces changements en termes d'occidentalisation, d'uniformisation, de « transition » ou de convergence vers un modèle qui se généraliserait.

Menées dans les villes des Suds, les enquêtes révèlent que les citadins inventent de nouvelles formes d'alimentation à partir d'une multiplicité de références locales et/ou exogènes. Le *garba* abidjanais ou le *bâbenda* ouagalais sont autant d'exemples de l'invention de cuisines urbaines.

Les auteurs des chapitres sont chercheurs en sciences humaines et sociales, originaires d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie où ils travaillent. Ils invitent le lecteur à porter un regard sur l'alimentation citadine des Suds, loin des idées reçues sur la pauvreté, la santé ou encore la responsabilité individuelle des mangeurs.

Ce livre intéressera un public scientifique d'enseignants et de professionnels des systèmes alimentaires, et un lectorat s'intéressant aux dynamiques sociales et culturelles urbaines et à l'élaboration de théories sociologiques et anthropologiques venant des Suds.

Audrey Soula est anthropologue au Cirad (UMR Moisa). Après s'être intéressée à la question des migrations et des minorités au Japon, elle travaille actuellement sur les changements des habitudes alimentaires en milieu urbain, au Maroc, en interrogeant notamment la patrimonialisation alimentaire et le genre.

Chelsie Yount-André est anthropologue de l'alimentation au Cirad (UMR Moisa). Ses recherches portent sur les familles transnationales à Dakar et à Paris, la socialisation des enfants à travers le partage alimentaire et les morales économiques.

Olivier Lepiller est sociologue au Cirad (UMR Moisa). Ses travaux portent sur les transformations sociales des normes et pratiques alimentaires à différentes échelles (sociohistorique, biographique) et sur les conditions du changement vers des systèmes alimentaires plus durables.

Nicolas Bricas est socio-économiste au Cirad (UMR Moisa) et titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du Monde. Il travaille sur les comportements alimentaires et les politiques alimentaires urbaines.











25 €

ISBN : 978-2-7592-3090-7





Éditions Cirad, Ifremer, Inrae
www.quae.com

ISSN : 1773-7923
Réf. : 02715